This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Ar: 907.

THEEK GENT

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Gravé par De Meuse.

LA VIGNE
plantée dans les Gaules.

Digitized by Google

LE SPECTACLE DE LA NATURE, OU ENTRETIENS SUR LES PARTICULARITÉS DE L'HISTOIRE NATURELLE,

Qui ont paru les plus propres à rendre les Jeunes-Gens curieux, & à leur former l'esprit.

SECONDE PARTIE,

CONTENANT CE QUI REGARDE les dehors & l'intérieur de la Terre.

TOME SECOND.

NOUVELLE ÉDITION.

A PARIS,

Chez les Freres ESTIENNE, rue S. Jacques, à la Vertu.

M. DCC. LXXI.

Avec Approbation & Privilege du Roi.

Digitized by Google

Digitized by Google

PLAN
DE
LA SECONDE PARTIE.

DANS le dessein d'exercer l'esprit des jeunes gens sur des matieres amusantes, & de faire servir l'attrait du plaisir à les rendre attentifs aux merveilles de la Providence, nous avons employé le premier volume de cet Ouvrage à faire la revue de la plupart des animaux dont elle a peuplé en notre faveur les différentes parties de la nature. Nous avons ensuite entamé la matiere des plantes, qui sont pour nous une autre source de secours & d'agréments. Mais nous nous sommes contentés d'en entrevoir la structure générale, & d'en effleurer fort légérement les especes les plus estimables. Il

Digitized by Google

n'étoit pas temps d'en dire plus sur un si vaste sujet. Laissant donc aux Savants le soin de former des Savants par des divisions exactes, & par des Traités qui embrassent tout, nous avons cru nous rendre plus utiles aux jeunes Lecteurs, que nous avions en vue, en leur épargnant toutes les questions épineuses, & en choisissant dans les meilleurs Livres d'Histoire naturelle ce qui étoit propre à piquer leur curiosité.

Sans négliger ce moyen toujours sûr, nous nous proposons d'en mettre un autre en œuvre dans cette seconde Partie : c'est de les intéresser par la reconnoissance. Ce moyen n'est pas moins propre à les toucher que le premier ; & il a cet avantage sur l'autre, qu'allant également à former la raison, il tend encore plus directement à former le cœur, & à faire germer les premiers sentiments de l'homme de bien.

Digitized by Google

Il n'y a aucun de nos Lecteurs qui ne souhaite naturellement d'être riche, distingué, puissant, heureux. Cet Ouvrage leur découvre une foule de richesses, dont les dehors & les dedans de la terre ont été remplis en leur faveur, & une souveraineté très-réelle qu'ils y exercent conjointement. Mais avant que de commencer la revue de tous ces biens, il est à propos de détruire une idée fausse que nous nous faisons presque tous de notre état, dont nous ne sentons ni la dignité, ni les avantages.

Nous sommes communément fort jaloux & fort fiers de cette petite portion de biens que nous pouvons posséder en propre : au-lieu que nous n'avons que des idées basses & languissantes de ce que nous possédons en commun.

Nous croyons ne rien avoir que ce qui nous est acquis dans ce petit coin du monde auquel nous sommes attachés, & nous regar-

Digitized by Google

dons tout le reſte de l'Univers comme perdu pour nous, parce que nous n'y avons part qu'avec la ſociété de tous les hommes. Mais ce n'eſt point un bout de terre, c'eſt toute la nature qui fait notre domaine. Notre héritage ne nous fournit qu'une petite partie des choſes dont nous avons beſoin : c'eſt la terre entiere qui nous les donne. C'eſt donc de toute la terre que nous ſommes Rois : & bien loin que la ſociété nous dépouille de notre ſouveraineté, c'eſt cette ſociété qui nous en aſſure la jouiſſance.

Pour nous en convaincre, entrons un moment dans une ſolitude profonde ; rompons avec le Genre-humain : eſſayons de poſſéder notre patrimoine à l'écart, & d'y regner ſans concurrents. Réduits à nos ſeuls bras, deſtitués d'avis & de ſupports, de voitures & d'inſtruments, c'eſt une néceſſité que nous manquions de tout.

Digitized by Google

La terre auſſi-tôt ſe hériſſe autour de nous de chardons & de ronces. C'eſt pour d'autres qu'elle prodigue ſes fleurs & ſes fruits. C'eſt pour d'autres que les roſées tombent du Ciel, que les campagnes ſe couvrent de moiſſons, que les rivieres coulent, que les vents ſoufflent, que les climats varient leurs productions, que toute la nature eſt animée. Avec la ſociété nous perdons la communication de tous ces ſecours, & nous ne les recouvrons qu'en y rentrant.

Pour qui en effet ouvre-t-on les Ports, les Marchés, & les Places publiques? Pour qui les grandes routes ont-elles été alignées & affermies? Pour qui les ponts uniſſent-ils les deux bords des rivieres? Pour qui les barques & les voitures publiques partent-elles à des heures réglées? Pour qui les vaiſſeaux fendent-ils les flots? Pour qui les productions de tous les climats ſont-elles portées par-tout?

Digitized by Google

Il eſt viſible que c'eſt pour chacun de nous. Toute la terre eſt donc à notre ſervice : & bien loin que les hommes nous en ôtent ni l'uſage, ni la propriété par la communauté; c'eſt, au contraire, cette communauté qui nous met en poſſeſſion & dans l'exercice de tous nos droits.

Puiſque l'habitant du monde en eſt auſſi le ſouverain, il eſt juſte qu'il reconnoiſſe une fois les dehors & les dedans de ſa demeure; qu'il aille faire le tour de ſon domaine; & qu'il prenne connoiſſance de ce qui eſt ſoumis à ſon pouvoir & à ſon gouvernement.

Pour prendre connoiſſance de tous nos biens ſans fatigue, comme ſans confuſion, nous ſuivrons l'ordre aiſé & agréable qu'ils tiennent dans la nature. Nous nous promenerons ſucceſſivement dans tous les lieux qui les raſſemblent. Nous commencerons donc par les productions que la terre nous offre

Digitized by Google

dans nos propres demeures, c'eſt-à-dire, par les fleurs & par la verdure de nos jardins. Quoi! vous débutez, dira-t-on, par ce qui n'eſt qu'un amuſement? Mais c'eſt le premier objet que la nature met ſous nos yeux. L'homme, s'il veut être le Spectateur de la nature, n'arrange rien : il trouve tout arrangé, & il n'a qu'à ſuivre. Après nos parterres & nos boſquets, nous trouverons nos potagers, & nos jardins fruitiers. Pour n'y être pas embarraſſés de nos propres richeſſes, nous nous bornerons par-tout à l'excellent, & au néceſſaire. Nous nous garderons bien de vouloir trouver tout dans un potager. Mais par le ſage retranchement du médiocre & du ſuperflu, nous parviendrons à faire en ſorte qu'il répande ſes préſents ſur toute l'année, ſans laiſſer aucun vuide. De là nous pourrons paſſer dans nos terres labourables, puis viſiter nos vignobles, & examiner les productions

Digitized by Google

de ces deux fonds si importants, sans perdre de vue l'industrie avec laquelle l'homme fait les mettre en œuvre, puisque la façon nous en intéresse autant que la chose même.

La vue de nos bois nous rappelle ensuite à l'esprit une foule de nouveaux avantages. Nous trouvons d'autres richesses dans nos prairies, d'autres au bord des rivieres, & jusques sur le sommet aride des montagnes. La nature donne plus dans un endroit, moins dans un autre : mais elle donne partout. Nous la trouverons libérale jusques dans les landes.

De la recherche de tant de plantes bienfaisantes dont la terre est couverte, nous passerons à la considération des fontaines & des rivieres dont elle est arrosée. Nous suivrons avec quelque soin le mouvement de ces eaux qui ont reçu ordre de balayer nos demeures, de fertiliser nos plaines, de désaltérer les animaux, de donner l'accroiss-

Digitized by Google

ſement aux plantes, de fournir à nos tables des poiſſons d'un ſuc excellent, & de lier les différentes régions du monde par la facilité des tranſports réciproques. Nous tâcherons enſuite de découvrir l'origine de leur cours. En perçant dans les entrailles des montagnes & des plaines, nous pourrons entrevoir la ſtructure merveilleuſe des réſervoirs qui contiennent les eaux. Nous obſerverons la deſtination des montagnes qui les raſſemblent, l'artifice des canaux qui les diſtribuent, la nature, l'uſage, & les productions du vaſte baſſin où elles ſe vont rendre. Nous riſquerons un eſſai ſur l'opération de l'air qui recommence ſans ceſſe à les pomper, & ſur la force mouvante qui les éleve aſſez pour en pouvoir arroſer les montagnes même, & les diſperſe ſuffiſamment pour entretenir par une diſtillation toujours nouvelle, tant le cours des fleuves, que la verdure de la terre.

Digitized by Google

Après avoir parcouru ce qui nous a été donné de meilleur dans les dehors de notre globe, nous en irons visiter l'intérieur. Là, comme dans un vaste magasin, nous trouverons qu'il a été mis en réserve pour tous nos besoins, différents sucs huileux, des sels féconds en mille effets, & des terres dont les secours se multiplient comme les propriétés. Nous descendrons enfin dans les carrieres & dans les mines, où nous continuerons, comme dans ce qui précede, à remarquer le rapport que Dieu a mis entre son présent & notre besoin. Nous examinerons d'abord les pierres & les métaux tels que la nature nous les donne, & ensuite les principaux usages que nous en savons faire.

Voilà nos richesses. La revue en seroit bien frivole, si l'ostentation, ou la seule curiosité en étoit le motif. Elle doit être ennoblie par une toute autre fin. Toutes ces ri-

Digitized by Google

cheſſes ne nous ont pas été données ſans deſſein : & la moindre choſe que nous puiſſions faire en les recevant, eſt de connoître l'intention de notre Bienfaiteur.

Quoique la parole ſoit le principal moyen dont les hommes ſe ſervent pour s'expliquer entr'eux, ils s'entendent par bien d'autres ſignes. Mais il n'y a point de langage plus intelligible que celui des préſents. Lorſque nous recevons un vin délicieux, ou des étoffes brillantes d'un ami abſent, il ne nous faut ni écriture, ni meſſager pour comprendre ce qu'il nous veut dire : & plus le préſent eſt beau, plus nous ſommes flattés de la place honorable que nous tenons dans ſon cœur. Nous avons tous un Bienfaiteur auſſi affectionné que puiſſant, qui eſt l'Auteur de la nature. Il paroît abſent ; mais il eſt ſans ceſſe occupé de nous, puiſqu'il nous donne ſans ceſſe. Il nous parle à chaque inſtant par des

Digitized by Google

libéralités qui ſont inépuiſables, qui couvrent toute la terre, & qui n'y ſont que pour nous : puiſque ſi nous n'y étions pas, toutes ces richeſſes ſeroient ſans poſſeſſeurs, & ſans admirateurs. Il entretient ainſi avec nous le commerce d'une amitié toujours tendre, & toujours agiſſante. Comme ce langage eſt également clair & touchant, il y auroit de la ſtupidité à ne le pas entendre, & à n'y pas répondre. La Lettre qui finit le troiſieme Tome de cet Ouvrage, & que nous avons intitulée, *L'uſage du Spectacle de la Nature*, expoſe les intentions & la fin de tous ces préſents que Dieu adreſſe aux hommes. On y explique les engagements tacites que contractent ceux qui les reçoivent. On y donne, pour ainſi dire, les premiers éléments de la langue que Dieu nous parle, & dans laquelle nous lui devons répondre.

On ne trouvera donc pas ici ce

Digitized by Google

qu'on peut appeller l'éloquence de la piété, ou l'effusion de la reconnoissance. Nous nous proposons plus de faire sentir aux jeunes gens ce qu'ils ont reçu, que de leur apprendre à remercier. Ce seroit avoir beaucoup gagné, que de les bien convaincre de la tendre complaisance de Dieu pour l'homme; de leur faire voir une foule de libéralités toujours nouvelles & toujours gratuites dans des choses qu'ils se croyoient dues, ou qu'ils prenoient avec indifférence pour des effets nécessaires; enfin de les avoir émus par les premiers motifs d'un juste retour. Le cœur leur apprendra le reste : il est le plus grand de tous les maîtres.

Après le desir d'accoutumer la jeunesse à reconnoître la voix & la volonté de Dieu dans tout ce qui tombe tous les jours sous nos yeux, nous n'avons rien eu plus à cœur que de lui procurer la connoissance même des choses de la vie les plus

Digitized by Google

communes & les plus ordinaires. C'eſt un bonheur de trouver des maîtres qui puiſſent nous apprendre des choſes ſublimes, difficiles, rares. Mais on ſe plaint tous les jours de n'être pas au fait de celles qui ſont le plus d'uſage, & les Savants ſont peut-être ceux qui ont le plus de ſujet de ſe faire ce reproche.

On tient avec raiſon les jeunes-gens à l'écart, pour ne les point diſtraire dans leur travail par une trop grande variété d'objets. Au ſortir de leurs études, ils ſe livrent entiérement, ou à quelque ſcience qui eſt de leur choix, ou aux devoirs de l'état qu'ils embraſſent, & trop ſouvent à leurs plaiſirs. La vie ſe paſſe ainſi ſans connoître la plupart des choſes qui en ſont le ſoutien. D'ailleurs ces choſes ſont diſperſées, & il arrive rarement qu'on les aille chercher où elles ſe trouvent, ou qu'on les remarque quand elles ſe préſentent. Tel

Digitized by Google

qui connoît les ormes de ſes avenues, ou qui a ſouvent vu l'érable & le chêne dans ſes bois, ne connoîtra ni le pin, ni le châtaignier. Celui qui a ſouvent remarqué le treffle dans ſes prairies, ne connoît peut-être ni le ſainfoin, ni la luzerne. L'un a vu les dehors d'un vaiſſeau; mais il n'en connoît pas l'arrangement intérieur. Celui qui a vu les vaiſſeaux du Havre ou de Dieppe, ne ſait pas quelle eſt la forme des galeres de la Méditerranée. Il peut donc y avoir un avantage conſidérable pour bien des Lecteurs, de trouver la plupart des choſes uſuelles, & dont on parle tous les jours, rapprochées dans un Ouvrage portatif, & rendues ſenſibles par le ſecours de la peinture.

C'eſt dans cette vue que nous avons fait graver ſur des deſſeins, la plupart d'après nature, les fleurs les plus belles que les curieux cultivent par préférence; les divers

Digitized by Google

arrangements que nous donnons à nos parterres, à nos boſquets, & à nos terreins les plus irréguliers; enſuite les divers feuillages des arbres toujours verds, & autres dont nous compoſons nos paliſſades & nos allées; les feuillages des bois de charpente, de charronnage, de menuiſerie & de chauffage que nous abattons dans nos forêts; les preſſoirs qui ſervent à exprimer le jus des raiſins, des pommes, & des olives; enfin les herbes les plus ſouhaitées dans nos prairies. A la ſuite de ces objets qu'on connoît ſi peu, quoiqu'on les trouve par-tout, viennent ceux qui ont rapport aux rivieres, à la mer, & à l'intérieur de la terre. On trouvera d'abord la diſpoſition des couches de différentes matieres qui s'étendent les unes ſur les autres dans le cœur des montagnes, & ſous les plaines; le cours que cette diſpoſition fait prendre aux eaux qui coulent ſous terre,

Digitized by Google

ou dans les dehors ; enſuite les poiſſons qui ne vivent que dans l'eau douce ; ceux qui paſſent de la mer dans les rivieres, & les principales pêches. Après avoir raſſemblé ce que la mer a de plus curieux, comme ſont les poiſſons d'une figure éloignée de l'ordinaire, ſes plus belles eſpeces de coquillages, ce qu'il y a de plus remarquable dans ce qu'on nomme plantes marines, & la pêche du corail : nous aurions cru, en parlant des avantages de la navigation, avoir omis un point fort peu connu, quoiqu'on en parle ſans ceſſe, ſi nous n'avions fait graver les dehors & les dedans d'un grand bâtiment de mer, d'une galere, & des plus petits vaiſſeaux, avec la maniere de les lancer à l'eau.

Les pierreries, les pierres, & les métaux ne pouvant tirer preſqu'aucun ſecours de la gravure, comme on s'en peut convaincre en

Digitized by Google

jettant les yeux sur les magnifiques & inutiles planches du troisieme Tome de l'Histoire du Danube, par M. le Comte de Marsilli, de toutes les singularités qu'on trouve sous terre, nous avons cru ne devoir faire graver que les diverses pétrifications, & les pierres figurées, parce que représentant des animaux ou des plantes, elles deviennent reconnoissables, & que d'ailleurs elles donnent lieu à diverses questions curieuses. On trouvera l'explication des Planches à la fin de chaque volume.

Pour rendre l'accès de toutes ces choses aisé & agréable, nous avons eu recours, autant qu'il a été possible, à des figures de grandeur naturelle, toujours plus propres à fixer le souvenir de l'objet que toutes les descriptions qu'on en pourroit faire. Qu'on parle à un jeune Lecteur de feuilles grêles, charnues, oblongues, sinueuses, laciniées : tous ces mots sa-

Digitized by Google

vants le déroutent, & convertiſſent ſon amuſement en une étude ſérieuſe. Montrez-lui le feuillage de la plante : il comprend ſur le champ la différence de l'orme au charme, & du tilleul au bouleau. Par la ſuite il les reconnoîtra ſans effort. Il dira en paſſant dans un bois, ou ſur une prairie : voilà du ſainfoin : voilà du tremble. Ceci eſt un chêne verd ; cet arbre eſt un ſapin.

Toutes ces familles ont une livrée qui les rend d'abord reconnoiſſables. Les honnêtes gens qui en raiſonnent tous les jours, s'en tiennent pour les démêler à la figure du feuillage & de la graine. Nous pouvons bien nous en contenter ici ; & ce n'eſt pas ſans deſſein que nous avons évité de ranger méthodiquement chaque plante dans la claſſe, dans le genre, & dans l'eſpece où M. de Tournefort l'a placée. On auroit été effrayé de ces diſtributions de fleurs ſin-

Digitized by Google

ples & de fleurs composées ; de simples stériles, & de simples fécondes ; de composées monopétales, & de composées polypétales ; de monopétales régulieres, ou ouvertes en cloche, en entonnoir, en rosette ; d'irrégulieres, ou formées en masque, en gueule, &c. Ces divisions & subdivisions, suivies de beaucoup d'autres, sont estimables pour former un Herbier, ou pour régler le Dictionnaire d'un Botaniste : mais comme elles auroient été ici extrêmement déplacées, le reproche qu'on pourroit nous faire d'y avoir manqué, le seroit encore plus.

La plupart des matieres de ce second Tome, & une partie du troisieme, étant de pratique plutôt que de simple curiosité, dans la crainte de faire des méprises capables de nuire à mes Lecteurs, j'ai eu recours à M. le Normand, Directeur du Potager de Versailles ; & à M. Bernard de Jussieu, Dé-

Digitized by Google

monſtrateur au Jardin Royal. J'ai trouvé dans la politeſſe & dans les lumieres de ces Meſſieurs, toute l'attention & les ſecours dont j'avois beſoin. Ils ont bien voulu revoir tous les Entretiens qui roulent ſur les plantes, & me mettre en état d'accuſer juſte. Cette remarque étoit doublement néceſſaire. Mes Lecteurs y trouvent leur intérêt, & j'y acquitte avec plaiſir ma ſincere reconnoiſſance.

Digitized by Google

APPROBATION.

J'Ai lu, par ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, *la Seconde Partie du Spectacle de la Nature*, & je juge qu'elle ne ſera pas moins agréable au Public que la premiere. A Paris ce 15 Décembre 1734.

JOSEPH-PRIVAT DE MOLIERES.

LE

Digitized by Google

LE SPECTACLE DE LA NATURE.

SECONDE PARTIE,

Contenant les dehors & l'intérieur de la Terre.

LES FLEURS.

PREMIER ENTRETIEN.

LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev.
Je n'ai pas perdu au change, en remettant au mois de Mai le voyage que je devois faire ici en Septembre : j'y trouve tout embelli.

Digitized by Google

LES FLEURS.

La Comt. Graces au printemps & au retour des fleurs.

Le Chev. Celles qui bordent le parterre forment un coup d'œil raviſſant : mais je ne les ai encore vues que de deſſus le balcon.

La Comt. Nous pouvons deſcendre & les voir de près. M. le Prieur, dites-moi, je vous prie, d'où vient qu'à l'ouverture d'un jardin fleuri, chacun reſſent une joie ſubite ; & pourquoi, ſans avoir aucune penſée diſtincte, on goûte dans ce moment une ſatisfaction que l'on n'éprouve pas ailleurs? Je n'en dois, ce me ſemble, chercher la cauſe que dans les riches couleurs qui viennent frapper nos yeux. Ce n'eſt pas ſans deſſein que les fleurs ont été ſi magnifiquement parées.

Le Pr. Qu'en penſez-vous, M. le Chevalier?

Le Chev. Jamais, je vous l'avoue, il ne m'étoit venu en penſée de chercher du deſſein dans les fleurs ; mais à en juger par le plaiſir qu'elles me font, elles ſont faites pour nous réjouir.

La Comt. Cette penſée eſt flatteuſe : mais ne ſeroit-elle que flatteuſe? & faut-il la prendre pour une illuſion de l'amour propre?

Le Pr. Je ſuis bien éloigné de le croire.

Digitized by Google

Tout est lié dans la nature ; & quoique chaque chose y ait sa fin particuliere, ou sa correspondance avec quelqu'autre, nous les voyons toutes se rapporter à l'homme en dernier lieu. Elles se réuniſſent en lui comme dans leur centre ; il est la fin de tout, puisqu'il est ici le seul qui fasse usage de tout. C'est pour lui que le soleil se leve ; c'est pour lui que les étoiles brillent : & si les corps les plus éloignés de lui le servent si réguliérement, à plus forte raison ce qui a été placé auprès de lui est-il destiné pour son usage. LES FLEURS.

La Comt. Les fleurs en particulier sont visiblement faites pour lui plaire : elles n'ont même de l'agrément que pour lui. Ses yeux sont les seuls qui en jouissent. Les animaux ne paroissent goûter aucun plaisir à la vue des fleurs ; ils ne s'y arrêtent jamais ; ils les confondent avec l'herbe commune : ils foulent aux pieds les plus belles, & n'ont pour cet ornement de la terre que la plus parfaite indifférence. L'homme, au contraire, parmi cette foule d'objets & de richesses qui l'environnent, démêle & recherche les fleurs avec une complaisance singuliere.

Le Pr. Aussi y a-t-il entr'elles & nos yeux une agréable sympathie, un attrait puissant qui nous invite à nous en appro-

Digitized by Google

LES FLEURS.

cher. Si nous en cueillons quelques-unes, nous leur reconnoîtrons de nouvelles perfections à mesure que nous les considérerons de près. La plupart d'entr'elles ne se bornent pas à contenter notre vue par la beauté de leur arrangement & de leurs couleurs : elles s'emparent doucement de notre odorat par un parfum exquis ; & après qu'elles ont rassasié nos sens d'une satisfaction innocente, l'esprit y découvre encore des merveilles qui raviſſent.

Premiere fin des fleurs.

Si je veux suivre cette fleur dans sa naissance, dans ses progrès, & dans ses suites, je trouve qu'elle a coutume de paroître dans l'endroit de la plante où la graine se montrera, & que par-tout où la fleur manque, il n'y a point de graines à espérer. Les arbres des forêts, les arbres fruitiers, les légumes, & les herbes des champs se couvrent tous les ans de fleurs plus ou moins éclatantes, pour étaler ensuite un fruit ou une graine, qui communément ne manque à se former que quand la fleur elle-même n'a pu s'épanouir ou être suffisamment conservée. Je cherche le rapport qu'il y a de la fleur à la graine : & en examinant de près la structure de chaque fleur, j'y trouve toujours un ou plusieurs étuis destinés à loger ces graines. J'y apperçois des étamines ou de petites colon-

Digitized by Google

nes, qui soutiennent, aux environs de cet étui, plusieurs paquets de poussieres qui y tombent de toute part. Le tout est environné d'un calice ou d'un manteau qui s'ouvre & se ferme avec une sorte de précaution, selon la disposition de l'air. Tous ces rapports me parlent & m'instruisent. Je ne puis douter enfin que ces pieces, disposées avec tant d'artifice & de régularité, & qui se sechent autour de l'étui quand la graine y est formée, ne contribuent à la génération de cette graine. Je découvre ainsi la premiere destination des fleurs. Dieu en accordant à l'homme la verdure de la terre, a perpétué son présent pour tous les siecles, par la commission qu'il a donnée aux fleurs de renouveller chaque plante d'année en année, en y rendant la graine féconde. LES FLEURS.

Le Chev. Voilà une fonction bien noble: mais si elles sont faites pour rendre la graine féconde, pourra-t-on dire encore qu'elles sont faites pour notre plaisir?

Le Pr. Cette importante & premiere destination de procurer l'immortalité aux plantes n'en empêche pas une seconde, qui est de récréer la vue de l'homme. Dieu a voulu, en créant les fleurs, joindre les délices à l'utilité. S'il ne les avoit destinées toutes qu'à fournir à chaque plante un Seconde fin des fleurs.

Digitized by Google

LES FLEURS.

germe réproductif, il ne les auroit pas relevées la plupart par des formes si gracieuses & par des couleurs si touchantes. Il en eût été comme des racines, qui, étant destinées à servir la plante dans l'obscurité, n'ont été pourvues d'aucune parure: au-lieu que la main qui a formé les fleurs semble avoir pris plaisir à les découper & à les peindre la plupart de la maniere la plus propre à réjouir la vue de l'homme & à décorer son séjour.

La Comt. Nous pouvons aujourd'hui nous occuper moins de cette admirable structure des fleurs, qui produit des effets si utiles : nous nous en sommes suffisamment entretenus autrefois. Arrêtons-nous plus particuliérement au plaisir qu'elles sont chargées de nous procurer.

Tome I. Entretien XIV.

Il y a d'abord un très-grand nombre de fleurs qui ne paroissent avoir d'autre emploi sur la terre que de présenter à l'homme un bouquet; & tandis que les autres lui préparent un fruit, dont il fera usage après la fleur, celles-là ne lui sont rien moins qu'indifférentes, quoiqu'il ne leur connoisse d'autre mérite que celui de plaire : mais elles se présentent à lui les unes & les autres avec un si grand air de bienséance & de propreté, qu'il est aisé de voir qu'elles viennent toutes lui faire leur cour.

Digitized by Google

Le Pr. A peine pourroit-on croire juſqu'où a été portée l'attention de réjouir l'homme par la beauté & par la multitude des fleurs. La multitude en tient du prodige : on croiroit qu'elles ont reçu ordre de naître ſous ſes pas. Nulle partie dans la nature qui ne lui en offre tour-à-tour : elles naiſſent au haut des arbres & ſur l'herbe qui rampe ; elles embelliſſent les vallées & les montagnes ; les prairies en ſont émaillées : il les cueille au bord des bois & juſques dans les déſerts ; la terre eſt un jardin qui en eſt tout couvert : & afin que l'homme ne ſoit point privé de cette vue délicieuſe, lorſqu'il ſe renferme dans les bornes étroites de ſa demeure, elles ſemblent vouloir la lui rendre plus aimable, en ſe réuniſſant dans ſon parterre, & en s'y plaiſant plus qu'ailleurs.

Les Fleurs.

Multitude des fleurs.

La Comt. Ne diroit-on pas que les plus belles au moins, ſéparées du vulgaire des fleurs pour former une ambaſſade brillante, viennent rendre hommage à leur Seigneur, & ſaluer par députés le Roi de la nature ?

Le Pr. Il eſt exactement vrai que la beauté des fleurs ne tend qu'à inſpirer la joie, & que les plus belles, après bien des épreuves, ne ſe ſont trouvées propres qu'à repaître nos yeux. Auſſi la vue en eſt-elle

Beauté des fleurs.

Digitized by Google

LES FLEURS. si touchante & le pouvoir si sûr, que la plupart des arts qui veulent plaire, ne croient jamais mieux réussir qu'en empruntant leur secours. La sculpture les imite dans ses ornements les plus légers; l'architecture embellit souvent de feuillages & de festons les colonnes & les faces trop nues de ses édifices : les plus riches broderies ne sont guères que des feuillages & des fleurs; les plus magnifiques étoffes en sont toutes parsemées, & on les trouve belles à proportion qu'elles approchent de la vivacité des fleurs naturelles.

Celles-ci ont été de tout temps le symbole ou la marque de la joie : elles étoient autrefois la parure inséparable des festins, & elles se montrent encore avec applaudissement sur la fin de nos repas, lorsqu'elles viennent avec le fruit ranimer la fête qui commence à languir. Elles sont tellement faites pour les réjouissances, qu'on les trouve incompatibles avec le deuil. La bienséance, instruite par la nature, les écarte de tous les lieux où regnent la douleur & les larmes.

La Comt. Au contraire les fêtes de la campagne ne se passent point sans guirlandes. Les fêtes des personnes polies commencent par une fleur. Si l'hiver la refuse,

Digitized by Google

l'art fait la contrefaire. Une jeune épouſe, magnifiquement parée au jour de ſes noces, croiroit qu'il manque une partie néceſſaire à ſa parure, ſi elle n'y ajoutoit un bouquet. Une Reine même dans les plus grandes ſolemnités, quoique chargée des pierreries de la Couronne, ne dédaigne pas cet ornement champêtre. La grandeur & la majeſté ne lui ſuffiſent point; elle aime à y joindre, par le moyen des fleurs, un air de douceur & de gayeté. LES FLEURS.

Le Pr. La Religion elle-même, quoique ſi recueillie, ſi ſimple, ſi ennemie d'un appareil théatral, qui ſeroit plus propre à diſſiper le cœur qu'à l'occuper des ſaints myſteres ou de ſes propres beſoins, ne laiſſe pas dans certains jours de fête de permettre l'uſage des rameaux, des bouquets, & des chapeaux de fleurs.

Le Chev. Il n'y a perſonne qui ne ſoit touché de la beauté des fleurs : c'eſt bien dommage que nous les perdions ſi vîte.

La Comt. Il eſt vrai que l'on pourroit dire de chaque fleur en particulier ce qu'on a dit d'une autre beauté.

..... *Les plus belles choſes* *Malherbe.*
Ont le pire deſtin :
Elle a vécu ce que vivent les roſes,
L'eſpace d'un matin.

Digitized by Google

LES FLEURS. Mais la plupart des fleurs étant chargées de parer la demeure de l'homme, au moins pour un temps, elles se gardent bien de s'y montrer toutes de compagnie, ni dans les mêmes mois. Elles sont de service auprès de lui tour-à-tour : elles conviennent entr'elles pour embellir les différentes saisons, & se succedent sans laisser aucun vuide. Rarement se plaint-on de leur absence quand elles sont de quartier.

Succession des fleurs.

Variété des fleurs dans chaque saison.

Le Pr. Les fleurs par cette succession nous donnent une magnifique fête, composée de décorations qui se suivent dans un ordre réglé. Les hépatiques, les primeveres, les perce-neiges, les violettes, les jacinthes, les oreilles d'ours, les crocus printaniers, les narcisses, les anémones, nous donnent, pour ainsi dire, le premier acte.

Celles-là disparoissent la plupart pour faire place aux couronnes impériales, aux fritillaires, aux narcisses à bouquet, au muguet, aux lilas, aux iris, aux tulipes, aux jonquilles, aux renoncules, & à toutes les fleurs qui couronnent à présent ce parterre. Dans le lointain les arbres fruitiers mêlangent les couleurs les plus tendres avec la verdure naissante, & relevent de toute part la garniture du parterre.

Vous voyez en même temps monter le feuillage des rosiers, des lis, des cycla-

Digitized by Google

mens, des juliennes, des giroflées, des boutons d'or, des thlaſpis, des pavots, & des œillets. Leurs tiges & leurs boutons ſe fortifient par des accroiſſements inſenſibles. C'eſt là que ſe font les préparatifs des parures de l'été. LES FLEURS.

L'automne enſuite étalera les pyramidales, les balſamines, les tubéreuſes doubles, les reine-marguerites, les amaranthes, les œillets d'Inde, les colchiques, les tricolors, & cent autres eſpeces. La fête continue ſans interruption : celui qui y préſide offre toujours du nouveau, & il prévient par d'agréables changements les dégoûts inſéparables de l'uniformité.

L'hiver ramenant les frimats & les brouillards, baiſſe enfin ſon noir rideau ſur la nature, & nous en dérobe le ſpectacle : mais en nous faiſant ſouhaiter le retour de la verdure & des fleurs, il procure quelque repos à la terre épuiſée par tant de productions.

La Comt. Nous ſommes ſi ſenſibles à la beauté des fleurs, que nous avons appris à nous les donner malgré l'hiver. Nous ſauvons les débris de l'automne, & nous parvenons ſouvent à faire éclorre des fleurs printanieres ſans attendre le retour des zéphyrs toujours trop lents à revenir. Les tubéreuſes, les immortelles, les géranions,

Digitized by Google

LES FLEURS. & d'autres fleurs bien gouvernées peuvent ne paroître que fort tard. On les fait durer avec le sédon, jusqu'à ce que le laurier-thym & le thlaspi vivace fleurissent dans nos appartements à l'abri de la bise. (a) Les anémones & les violettes, aidées en terre de la moindre chaleur; les jacinthes, les narcisses, & les tulipes mises à un air chaud & dans un peu d'eau qu'on renouvelle tous les jours, couronnent nos cheminées dans les mois les plus tristes. Nous rapprochons ainsi l'automne & le printemps: ils semblent se donner la main.

Le Pr. Ce n'est pas seulement d'une saison à l'autre que les fleurs se diversifient: celles mêmes qui paroissent ensemble dans chaque saison ont une variété de formes qui démontrent & l'invention inépuisable de l'Ouvrier, & l'intention qu'il a eue de multiplier les embellissements de notre demeure. Il est impossible de nombrer les différents plans sur lesquels toutes les especes de fleurs ont été faites, sans qu'aucun de ces plans soit la répétition ou la copie d'un autre. Tout est original & particulier à chaque espece: elles different entr'elles par

(a) J'ai deux thlaspis qui vivent depuis plus de trente ans. Ils forment deux beaux buissons, & n'ont jamais manqué d'être tout couverts de fleurs en Novembre, Décembre & Janvier. Ils se multiplient de bouture.

Digitized by Google

Gravé par J.C. Back.

Digitized by Google

Digitized by Google

la découpure des pétales, (*a*) par la légéreté des dentelles ou des franges qui les bordent, par la disposition des étamines qui accompagnent le cœur, par la structure du calice qui réunit toutes ces pieces, par la taille des tiges qui les soutiennent, par la forme de la fane, c'est-à-dire, du feuillage verd qui les environne, surtout enfin par les couleurs, & par les airs qui leur sont propres. Arrêtons-nous un moment à l'impression que fait sur nous l'assemblage de tant de riches couleurs. LES FLEURS.

Je ne sais à quoi les fleurs gagnent le plus, ou à être vues ensemble, ou à être considérées séparément. Ensemble, elles forment un assortiment où tout est d'accord : rien n'y paroît rude, mal placé, ou tranchant. (*b*) Il résulte du concours de toutes ces couleurs une sorte d'harmonie fort variée, dont l'œil est parfaitement satisfait. Prises séparément, il n'y en a aucune qui ne se fasse valoir par un agrément qui lui est propre, & qui n'ait, pour ainsi dire, son mérite personnel. Cueillons à l'aventure la premiere qui nous tombera sous la main. C'est une des dernieres anémones panachées. Elle m'of- LES COULEURS.

(*a*) Les feuilles qui composent les fleurs.

(*b*) On appelle couleurs tranchantes celles qui sont tout-à-fait opposées, & dont l'union est dure : tel est l'assemblage du noir & du blanc, du rouge & du jaune.

Digitized by Google

LES FLEURS. fre ſeule ce que j'ai admiré dans le parterre entier. J'y apperçois des couleurs toutes différentes, & des nuances de ces mêmes couleurs qui s'affoibliſſent par degrés, ſe fondent ſans rudeſſe les unes dans les autres, & vont ſe noyer imperceptiblement dans les teintes voiſines. La tulipe, au contraire, coupe ſa couleur par un panache (*a*) nettement diſtingué : & l'oppoſition marquée qu'elle met entre l'un & l'autre, releve encore le brillant & la vivacité de tous les deux.

La forme des fleurs. Si la Sageſſe divine s'eſt jouée dans la diſtribution des couleurs dont les fleurs ſont parées, quel nouvel agrément n'a-t-elle pas mis dans l'air & la figure qu'elle a donnés à chacune d'elles? Voyez d'un coup d'œil toutes les fleurs qui rempliſſent les pieces de ce parterre. Les unes s'élevent avec un port plein de dignité & de grandeur; d'autres ſans faſte & ſans étalage, attirent les yeux par la régularité de leurs traits. Quelle nobleſſe ſe fait ſentir dans le maintien de ces tulipes! Les fleurs d'automne l'emportent encore à cet égard ſur les printanieres. Quelle élégance & quelle ſymmétrie dans les pyramides ſur leſquelles paroîtront bientôt les lis! Au pied de ces

(*a*) Grandes raies qui traverſent les feuilles de la tulipe.

Digitized by Google

fleurs majeſtueuſes, j'apperçois une penſée. Celle-ci ne s'annonce point: on croiroit qu'elle a peur de paroître. De loin elle promet peu: de près elle nous réjouit par une douce odeur & par des graces ſingulieres. LES FLEURS. Éloge de la penſée.

La Comt. Vous me faites plaiſir de l'avoir démêlée dans ſon obſcurité. C'eſt ma fleur favorite: non-ſeulement parce qu'elle eſt de toutes les ſaiſons, & toujours prête à remplacer les autres fleurs qui nous manquent; mais parce que rien n'égale la fineſſe de ſon étoffe, ni le vermeil de ſa pourpre. Le plus beau velours rapproché de celui-ci, n'eſt plus qu'un tiſſu groſſier: c'eſt un ſac ou un cilice.

Le Chev. Il eſt vrai que nos étoffes ne ſont, ni auſſi douces, ni auſſi brillantes que les fleurs: mais elles ont un avantage que les fleurs n'ont point. Elles changent; on en invente de nouvelles; au-lieu que les fleurs ſont toujours les mêmes. Il y a tant de plaiſir à changer!

La Comt. C'eſt un plaiſir que nous avons grand ſoin de nous donner dans tout ce que nous faiſons. Habits, meubles, muſique, langage, façon de bâtir, toutes nos inventions ſont dans un mouvement perpétuel: on ne s'y fixe à rien; une mode en chaſſe une autre, & nos plus beaux ouvrages ne ſont ſûrs de plaire, ni dans Uniformité des fleurs.

Digitized by Google

LES FLEURS. cent ans, ni à cent lieues d'ici. Nous tournons & retournons les mêmes choſes en cent façons. Enfin après bien des réformes, nous nous trouvons auſſi incertains, & auſſi peu avancés que le premier jour. Il en eſt bien autrement de l'habillement des fleurs : l'étoffe, la couleur, la taille, tout en eſt toujours le même, à quelques mouchetures près qui peuvent varier dans un petit nombre ; & cependant tout en plaît toujours. On n'eſt tenté, ni d'y ajouter, ni d'y retrancher : ce ſeroit tout perdre ; & le modele en eſt ſi beau, qu'on ne s'aviſe pas même d'y rien ſouhaiter de plus. Les roſes n'ont point changé depuis le commencement du monde, & depuis le commencement du monde les roſes ont toujours plu.

Le Pr. Voilà donc des beautés, qui, ſans apprêts, ſans recherches, & avec une extrême ſimplicité, ont atteint à la perfection, & ſont fixées au vrai.

La Comt. D'où peut naître la juſte différence de la beauté ſi conſtante des productions naturelles, d'avec la beauté ſi changeante, & ſi paſſagere des productions humaines ?

Source du beau. *Le Pr.* Il ne faut pas être ſurpris ſi les hommes ſont bornés, ſtériles, & peu arrêtés dans leurs inventions : ils ne vont

Digitized by Google

qu'à tâtons dans la découverte du beau. Cette matiere qu'ils taillent en mille & mille façons pour se faire des maisons, des meubles, & des habits, n'est pas leur ouvrage. Ils n'en connoissent pas même le fond : elle les contredit souvent : elle se détruit, ou plutôt se dérange dans leurs mains. Ils cherchent à la remettre en œuvre d'une façon qui leur promette plus de succès : mais la forme qu'ils lui rendent fait naître de nouveaux inconvénients & de nouveaux dégoûts. LES FLEURS.

On voit tout le contraire dans les ouvrages de Dieu. Tout ce qu'il a fait a une beauté déterminée & persévérante : sa volonté fait la regle du beau. Ce qu'il a fait une fois ne change plus, & plaît toujours. On sent qu'il est le maître de la nature, & qu'il la tourne à son gré. Cette matiere souple & prompte à exécuter ses ordres, prend toutes les formes qu'il souhaite, & produit à coup sûr les effets qu'il a voulu. Il y imprime, selon son bon plaisir, les caracteres les plus marqués, & les plus opposés. Il met sur la face du lion, du tigre, & du léopard, un assemblage de traits fiers, des linéaments terribles qui portent l'épouvante dans les ames les plus fermes. Mais quand cette main savante tire de la même matiere les fleurs qu'il des-

Digitized by Google

LES FLEURS. tine à réjouir notre vue, il les taille d'une autre façon. Il leur donne une forme élégante & légere : il y répand la douceur & les attraits; il y peint des caracteres aimables, dont la seule vue inspire la joie : & au-lieu qu'il relegue bien loin de l'homme les figures effrayantes, en les chassant dans les bois & dans les déserts, il verse, au contraire, à pleines mains la verdure & les fleurs dans nos campagnes, dans nos prairies, dans nos jardins, & tout autour de nous. L'homme se voit ainsi environné d'objets, qui ne se montrent à lui que pour le consoler dans son travail, en lui offrant par-tout des plaisirs qui l'amusent sans le corrompre.

Odeur des fleurs. *La Comt.* Les fleurs sont indubitablement destinées à parer la terre par leurs brillantes couleurs : & la plupart même, pour rendre la fête plus belle, répandent de toute part une odeur dont l'air se trouve parfumé. Il semble de plus qu'elles prennent à tâche de conserver particuliérement cette odeur pour le soir & pour le matin, où la promenade est plus agréable; au-lieu qu'elles ont assez peu d'odeur durant la chaleur du jour, lorsque nous les visitons le moins. Les fleurs ont-elles de l'intelligence pour nous servir si obligeamment?

Le Pr. Il se fait de la seve des fleurs

Digitized by Google

une tranſpiration perpétuelle, qui augmente à proportion que le ſoleil eſt ardent. Ces eſprits qui ſont eſſencés ou aromatiques dans bien des fleurs, ſe diſperſent aiſément dans un air raréfié par les chaleurs, & alors ils affectent foiblement l'odorat; au-lieu qu'ils ne perçent qu'avec peine l'air qui eſt reſſerré par le retour de la nuit. L'action du ſoleil qui les détache eſt trop foible le ſoir & le matin pour les écarter à une grande diſtance; & par leur réunion ces eſprits font ſur nous une impreſſion plus forte. I. Les Fleurs.

De l'écoulement de ces petites parties hors de la fleur, il ſe forme autour d'elle un tourbillon qui ſe diſperſe, ou ſe reſſerre, tantôt plus, tantôt moins, ſelon l'action du ſoleil & de l'air. Tourbillons autour des fleurs.

La Comt. Il faut que les eſprits qui compoſent ce que vous appellez le tourbillon d'odeur, ſoient bien fins & bien légers, puiſque la ſeule lumiere du jour ſuffit pour les diſſiper dans certaines fleurs. J'en cultive une qu'on nomme le géranion triſte, qui n'a point d'odeur durant le jour, & qui en a une exquiſe durant la nuit. Le *geranium* triſte.

Le Pr. Tout démontre dans les fleurs une diſſipation d'eſprits qui s'augmente à proportion que le Soleil agit ſur elles. Mais, Monſieur le Chevalier, ne nous en

Digitized by Google

LES FLEURS.

tenons pas là. Dans l'étude des choſes naturelles, la bonne philoſophie ne ſe borne pas à y voir le méchaniſme; elle remarque encore le bienfait. On apperçoit aiſément la liaiſon qui ſe trouve entre le ſoleil, l'air, & les fleurs. Mais y peut-on méconnoître une bonté attentive à faire tourner ces correſpondances à l'avantage de l'homme? C'eſt en tout qu'il a été traité en Roi. Non-ſeulement on a parſemé ſon chemin de fleurs, pour contenter ſes yeux; mais on a pris ſoin d'embaumer, & en quelque ſorte de purifier l'air qu'il reſpire, en répandant les plus doux parfums ſur ſon paſſage : on croiroit même que les fleurs s'acquittent de ce devoir avec intelligence, en réſervant leurs exhalaiſons les plus gracieuſes & les plus ſenſibles pour les moments du ſoir, où elles voient l'homme venir au milieu d'elles ſe délaſſer de ſon travail.

Autres qualités des fleurs.

La Comt. Elles ne bornent pas leurs ſervices à faire le plaiſir de la vue & de l'odorat : les autres ſens en peuvent encore tirer avantage. Elles nous donnent des pâtes qui enrichiſſent nos deſſerts, des poudres qui parfument nos armoires, des ſyrops, & même des remedes qui nous ſoulagent dans nos maladies. Les violettes, les jonquilles, les fleurs de pêchers,

Digitized by Google

les roſes, les jaſmins, les œillets, & ſur- LES
tout les fleurs d'orange, nous fourniſſent FLEURS.
des conſerves, des confitures, des eſſences, des eaux diſtillées, qui nous font jouir des odeurs & des autres bonnes qualités des fleurs, long-temps après qu'elles ſont paſſées.

Le Chev. J'ai toujours aimé les fleurs; mais j'en avois une idée trop baſſe. Je les regardois comme de petites productions du hazard, venues çà & là par caprice, & à l'aventure. A préſent que je les vois paroître à deſſein de me faire plaiſir, je les regarde avec admiration, & avec reconnoiſſance.

La Comt. Rien n'eſt plus juſte. A quoi ſervent les lumiéres, quand elles ne ſont pas accompagnées de ſentiments?

Le Pr. Mon cher Chevalier, les fleurs qui nous ſervent ſi bien, en immortaliſant les plantes, & en embelliſſant la nature, ont encore une fonction plus utile & plus noble.

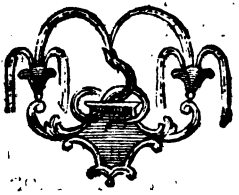
Le Chev. Que peuvent-elles faire de plus?

Le Pr. Elles nous inſtruiſent: elles nous conduiſent ſans effort à la connoiſſance du premier Etre, qui a daigné les tailler, les peindre, & y mettre tant de beauté. Quelle beauté eſt-il lui-même, pour être

Digitized by Google

LES FLEURS. ainſi la ſource d'une infinité d'autres, auxquelles il ne ceſſe de communiquer un éclat qui eſt encore le même que le jour où elles parurent pour la premiere fois ſur la terre? Et s'il veut bien habiller ſi magnifiquement des créatures ſi peu durables, qui ſeront ſéchées demain & foulées aux pieds comme l'herbe des champs, que fera-t-il pour nous qui ſommes l'objet de ſa complaiſance? Quelles richeſſes ne nous prodiguera-t-il pas, quand il remplira les deſirs qu'il a lui-même mis en nous, *& lorſqu'il embellira les eſprits?*

Ouvrage des ſix jours.



Digitized by Google

LE PARTERRE
OU
LA PLACE DES FLEURS.

SECOND ENTRETIEN.

LE COMTE.
LE CHEVALIER.

Le Chev. SI je voulois devenir Fleuriſte, Monſieur le Comte ſeroit-il mon maître?

Le Comte. Quel uſage ferez-vous de la culture des fleurs? Vous partez dans un an pour l'Italie : à quoi bon vous parler de fleurs, lorſque vous ſongez à moiſſonner des lauriers?

Le Chev. Mais cette moiſſon ne dure pas toujours: je juge par votre exemple, que l'ombre des lauriers & les fleurs peuvent fort bien s'accorder. On trouve tant de moments de reſte à la campagne: rien n'eſt ſi propre à les remplir que la culture d'une fleur.

Digitized by Google

LE PARTERRE. *Le Comte.* Vous avez bien raiſon, mon cher Chevalier : je me ferai un vrai plaiſir de vous en donner les premieres connoiſſances.

Utilité de la culture des fleurs. La culture des fleurs eſt un exercice qu'on ne peut trop louer, quand il ſert de délaſſement à un travail plus néceſſaire. Il fournit à nos maiſons un grand ornement, & nous procure un bien que nous pouvons ſans perte partager avec d'autres. Le goût des fleurs, & le plaiſir de les faire voir étant deux choſes preſqu'inſéparables, on peut en regarder la culture comme un agréable lien de la ſociété. Mais elle charme également la ſolitude, & tient lieu de compagnie à ceux qui n'en ont point.

Le Chev. Voilà mon amuſement bien ennobli : mais je crains d'oublier ce que vous m'aurez appris : j'écrirai tout.

Le Comte. C'eſt bien fait. J'éviterai cependant les menus détails, il ſuffira de vous mettre ſur les voies : la pratique vous apprendra mieux le reſte, où chacun ſe regle ſuivant ſa propre expérience. Commençons par préparer la place des fleurs. Quelque brillantes qu'elles ſoient par elles-mêmes, on fait pour elles ce qu'on fait pour les diamants. Quand on veut les mettre en œuvre, on ne manque pas d'ajouter

Digitized by Google

jouter à leur beauté naturelle l'avantage d'une belle ſituation : il faut les monter. Les fleurs ne paroiſſent nulle part avec plus de ſuccès que dans les compartiments & dans les plate-bandes d'un parterre régulier. Je ne vous expliquerai point ce que c'eſt qu'un parterre. La plate-bande eſt une longue bande de terre qu'on fait régner autour d'un parterre, & dans laquelle vous voyez tant de fleurs. Les compartiments ſont les petites pieces ou enceintes de buis diverſement figurées, dont certains parterres ſont compoſés.

Le Parterre.

Les parterres.

Quand le terrein, qu'on deſtine aux fleurs, eſt fort petit, au-lieu de faire régner autour des pieces qui le partagent une bordure de buis ou de gazon, qui occuperoit trop de place, & uſeroit inutilement la terre, on ſe contente d'une ſimple bordure de planches peintes en verd. La propreté en eſt toujours la même, & l'on ſe trouve déchargé pour vingt ans des ſoins & des fraix de l'entretien.

Enceintes de planches peintes.

Si l'on eſt maître d'un terrein ſpacieux, on en prend la partie la plus voiſine du corps de logis, & l'on y trace un parterre en broderie ou en ſimple gazon. Ce parterre peut contenter l'œil, & préſenter un beau point de vue à l'appartement, avec des plate-bandes garnies de fleurs com-

Digitized by Google

LE PARTERRE. munes, pourvu que le mêlange en soit bien entendu. La régularité de la figure pourra suffire pour orner encore toute la place, lorsque le temps des fleurs sera passé.

Le Chev. J'ai vu quelques Gentilshommes vanter beaucoup leur parterre, où ils avoient fait représenter en buis leurs armoiries avec les supports, &.....

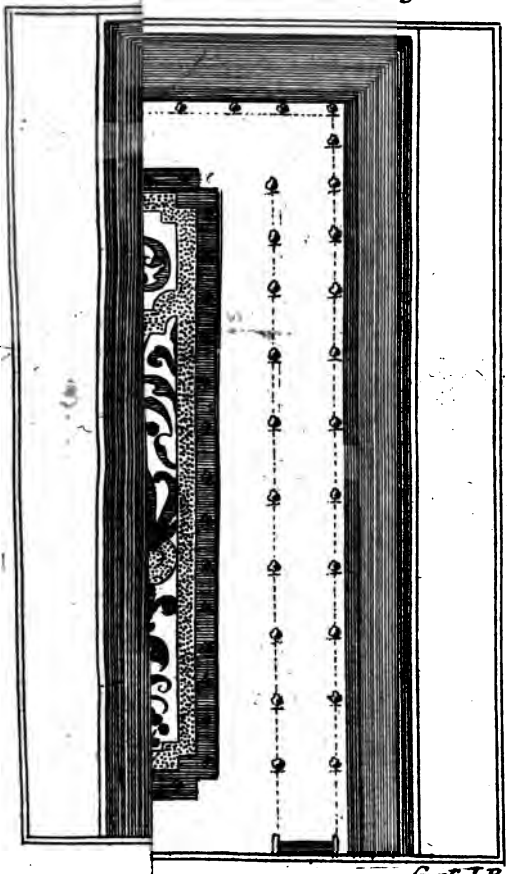
Parterre en broderie. *Le Comte.* Il y a long-temps qu'on a renoncé dans les broderies des parterres aux figures trop composées, & aux desseins chargés : c'étoit autant de labyrinthes où l'on se perdoit. On a senti peu à peu qu'il n'y a point de vraie beauté où regne la confusion : & là, comme par-tout ailleurs, on a cru s'éloigner du gothique à proportion qu'on devenoit retenu dans l'usage des ornements.

Le terrein destiné au parterre se partage, si l'on veut, en plusieurs quarrés longs, ou en différentes pieces triangulaires qui se correspondent régulièrement. Quelques traits de buis accompagnés pour l'ordinaire d'un cordon ou enroulement de gazon, y forment un fleuron, ou une palme, ou un rinceau * simple & dégagé, qui s'élance d'un bout du quarré à l'autre. Si la place est fort grande, on peut faire régner le massif de gazon tout autour de

Espece de rameau.

Digitized by Google

Tome II. Page 26.



G.pr. J.B.

Digitized by Google

C

Digitized by Google

la broderie, en le séparant par un sentier d'avec la plate-bande qui borde le quarré. Cette figure nette, facile à saisir en entier, relevée, si l'on veut, par un fond de sable d'une belle couleur, n'a besoin d'aucun accompagnement que de celui des fleurs de la plate-bande ; & ce peu d'objets suffit pour enrichir un très-grand terrein. Vous trouverez ce que j'ai dit dans le parterre que vous avez sous les yeux. LE PARTERRE.

Le Chev. Celui qu'on vient d'achever sous les fenêtres de votre cabinet, est d'une façon toute différente. Il est sans broderie.

Le Comte. Quelque noble & gracieuse que soit la simplicité de cette premiere méthode, bien des personnes de très-bon goût, ce me semble, & tout particuliérement la nation Angloise, s'en tiennent au parterre de gazon, souvent tout uni & sans aucune autre figure que celle du quarré long, avec un bassin au milieu. L'intérieur des quarrés n'est qu'une pelouse, c'est-à-dire, une herbe fort courte qu'on sépare de la plate-bande par un sentier couvert de sable ou de brique broyée. Pour garnir le cœur de la plate-bande qui entoure ce tapis de verdure, au-lieu des fleurs qu'on a coutume d'y planter, il vaut mieux se contenter d'y aligner un massif PARTERRE EN GAZON.

Digitized by Google

LE PARTERRE. de gazon séparé des deux bordures de buis par un double sentier sablé.

Le Chev. Cette longue ligne de gazon dans toute la plate-bande peut être tenue fort propre; mais cela est bien nud.

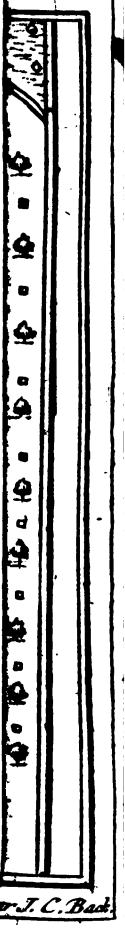
Le Comte. Aussi ne s'en tient-on pas là. Le long de ce massif, à des distances réglées, on éleve un nombre de petites pyramides d'ifs, entre lesquelles, sur des dez de pierre, ou sur de petits quarrés de verdure, on pose des caisses ou de grands vases pour y placer, dans des mannequins ou paniers d'osier, quelques gros bouquets de juliennes, de giroflées, d'œillets, de géranions, de jasmins d'Espagne, ou d'autres fleurs qu'on varie selon la saison.

Le Chev. Je suis pour le goût Anglois. Je trouve cet arrangement simple, & cependant magnifique.

Le Comte. Les beautés de ce caractere sont toujours les plus durables, parce qu'elles sont plus que toute autre selon la méthode & dans le goût de la nature. Ce parterre a un autre avantage: comme il n'a besoin que d'être fréquemment fauché, puis écrasé sous le roule, pour briser le cœur de l'herbe & pour la rendre fine, on s'en accommode mieux à la campagne, où l'on n'a pas toujours un Jardinier qui ait beaucoup de loisir à donner à la culture

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

des fleurs. On s'en trouve bien à la ville, parce que ce parterre, quoique bien orné, vous épargne le renouvellement perpétuel, & la mal-propreté presqu'inévitable des plate-bandes à fleurs. LE PARTERRE.

Le Chev. Il me semble avoir encore vu des parterres d'une troisieme espece, où l'on a fait un fleuron ou une écaille avec le gazon.

Le Comte. Pour contenter tous les goûts, & sur-tout les personnes qui croient qu'où il n'y a point de broderie, il n'y a ni dessein, ni beauté, on a inventé une troisieme sorte de parterre, qui est un mêlange des deux précédentes, qui réunit quelques traits de broderie avec une piece de gazon figurée par maniere de trefle, de fleuron, d'écaille, de cartouche, ou de tel autre ornement qu'on voudra imaginer. Le gazon même n'est pas toujours la fourniture de cette piece : on peut l'emplir de marguerites, de mignardises, ou de staticées, qui plaisent dans la saison par l'émail de leurs fleurs, & le reste de l'année par leur verdure. Mais les broderies & les compartiments veulent être exécutés avec beaucoup de légéreté, & entretenus avec des soins toujours nouveaux. Parterres mêlangés, ou parterres en compartiments.

Le Chev. Je m'en tiens au parterre de la seconde espece.

Digitized by Google

LE PARTERRE.

Le Comte. C'eſt celui dont on ſe dégoûte le moins.

Parterre par découpés.

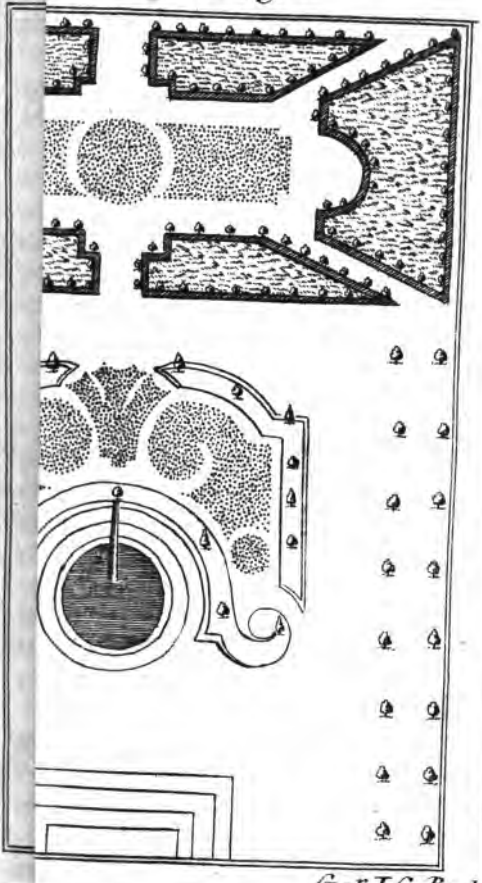
Si vous avez un grand nombre de fleurs, & que vous ſoyez curieux d'en rendre l'émail plus vif en les rapprochant, votre parterre alors pourra ſe faire par découpés. Autour d'une ſtatue, ou d'un baſſin, ou de quelqu'autre centre commun, vous partagerez votre terrein en pluſieurs quartiers, de figure quarrée ou triangulaire. Vous diſtribuerez dans chaque portion un égal nombre de découpés, c'eſt-à-dire, de petites enceintes de buis, les unes quarrées, les autres rondes; celles-ci ovales, d'autres échancrées, & formant enſemble un tout juſte & bien compaſſé. On les tient toutes ſéparées par des ſentiers égaux de part & d'autre : ce qui ſert à rendre le deſſein régulier, & en même temps à faciliter au Fleuriſte l'accès & la jouiſſance de ce qu'il poſſede.

Le Chev. Que penſez-vous, Monſieur, de tant de tours & de détours? Je doute que cela ſoit de votre goût.

Le Comte. Au-lieu de vous dire le mien, qui ne fait la loi à perſonne, je vous avouerai que ceux qui paſſent pour l'avoir bon ne s'amuſent plus à compaſſer toutes ces petites figures, & qu'un jardin partagé uniment en pluſieurs quarrés longs,

Digitized by Google

I-terre mélangé.



G.pt. J.C. Back.

Digitized by Google

Digitized by Google

qu'on soutient avec un bord de bois peint, est, selon eux, ce qu'on peut voir de plus propre & de plus beau. LE PARTERRE.

Le Chev. Pourquoi, s'il vous plaît, tient-on toujours les pieces de terre où l'on met les fleurs, plus élevées que l'allée?

Le Comte. Soit qu'on dispose les fleurs le long des plate-bandes qui enferment une broderie, soit qu'on les plante dans des compartiments, ou dans des découpés; soit enfin qu'on se contente de les placer sous ses fenêtres sur de longues plate-bandes isolées, & sans mettre en œuvre aucune espece de parterre; le terrein de ces pieces doit toujours s'élever vers le milieu, & descendre en un double glacis, c'est-à-dire, s'abaisser de part & d'autre en pente. Cette disposition donne l'écoulement aux eaux qui pourriroient le pied des plantes par un trop long séjour sur un terrein uni, & elle dégage toutes les fleurs qui s'élevent ainsi à découvert les unes au-dessus des autres par maniere d'amphithéatre. Glacis.

Le Chev. M. le Prieur fait encore autrement. Outre les fleurs de son parterre, il en a une multitude qu'il loge à part sur différents degrés où elles sont plus à découvert. Le théatre des fleurs.

Le Comte. C'est la seconde façon que les curieux, & sur-tout les Fleuristes de

Digitized by Google

LE PARTERRE. profession, mettent en œuvre pour voir plus commodément, & pour cultiver plus librement certaines fleurs favorites. C'est ce qu'on nomme le théatre des fleurs. Il consiste en un assemblage de planches ou de degrés qui vont toujours en s'élevant les uns derriere les autres, en sorte que l'œil & la main puissent se porter par-tout sans obstacle. On le réserve particuliérement pour les oreilles d'ours & pour les œillets : & comme ces fleurs ont plus besoin que les autres d'être garanties à propos du grand soleil & de la pluie, le théatre est toujours accompagné d'un petit toit de planches ou de toile cirée. On ne colle pas le théatre au mur : on fait en sorte que l'air circule librement à l'entour : & de peur que les perce-oreilles, les limaçons, & les autres vermines n'y puissent monter, on pose les pieds des tréteaux qui le soutiennent, dans des vases de plomb, qu'on tient toujours pleins d'eau. Ces insectes mal-faisants s'en retourneront plutôt que de se mettre à la nage pour aller butiner sur vos fleurs.

Pyramide de fleurs. *Le Chev.* Il y a des curieux dans le voisinage qui ont encore une autre espece de théatre, qu'ils appellent *la pyramide de fleurs.* Après que les plus belles ont paré quelque temps leur parterre, ils les cou-

Digitized by Google

pent & les expoſent dans des phioles ſur les degrés d'une pyramide qu'ils font conſtruire exprès au milieu de leur ſalle, & là avec le ſecours de l'eau & de l'ombre, ils en prolongent de beaucoup la durée. LE PARTERRE.

Le Comte. Cette invention peut rapprocher ſous le même coup d'œil les différentes beautés qui demeureroient éparſes dans le parterre. On jouit deux fois.

Enfin on emploie les vaſes de terre cuite, de fonte, de plomb laminé, ou d'autre matiere, & de toute grandeur, pour garnir de fleurs les parterres mêmes, les murs d'appui, les terraſſes, les balcons. Ils ſervent à étaler les fleurs d'une façon noble & avantageuſe, & ils en facilitent le gouvernement par la liberté qu'ils donnent de les mettre au ſoleil ou à l'ombre, ſuivant le beſoin & la ſaiſon. Les vaſes.

Le Chev. N'y auroit-il pas un autre avantage dans l'uſage de ces pots qu'on tranſporte où l'on ſouhaite?

Le Comte. Quel eſt-il?

Le Chev. C'eſt de pouvoir rapprocher les fleurs comme on veut, pour varier les couleurs de celles qui proviendront de leur graine, & peut-être de conſerver les plus belles ſans mêlange ni changement d'une année à l'autre, en les tenant à l'écart.

Le Comte. Comment concevez-vous

Digitized by Google

LE PARTERRE. qu'une fleur se sente ou non du voisinage d'une autre?

Le Chev. Hier il passa ici un Anglois qui ayant entendu parler de vos fleurs, demanda à les voir. Nous prîmes plaisir, M. le Prieur & moi, à l'entretenir. Il nous dit qu'il étoit persuadé que les poussieres qui tombent de dessus les étamines étoient souvent portées plus loin par le mouvement de l'air, & qu'agissant sur le pistil d'une autre fleur de même espece, mais de différente couleur, elles y donnoient la fécondité à quelques graines, & causoient une nouveauté dans le coloris de la fleur qui provenoit de cette graine.

New improvemens, &c. by Rich Bradley fellow of the Royal Society. tom. 1.

Le Comte. On pourroit, semble-t-il, justifier ce que vous dites par les variétés étonnantes qu'on remarque tous les ans dans les fleurs provenues de la semence de celles qu'on avoit mises ensemble, ou qu'on a élevées sur une même planche. *

Le Ch. Notre Anglois nous dit quelque chose de plus, & qui pourroit être d'usage, si l'épreuve en étoit certaine. Il assure qu'ayant coupé les étamines de plusieurs fleurs, sans attendre leur premiere ouverture, il avoit mis ces fleurs à l'écart loin des autres, & qu'il n'en avoit point recueilli

* Une planche, en terme de jardinage, est un morceau de terre cultivée entre deux sentiers.

Digitized by Google

de graine ; qu'ayant coupé les étamines de quelques autres, & les ayant laissées dans la planche commune avec leurs compagnes, il leur avoit trouvé à toutes la fécondité ordinaire, provenue apparemment des poussieres des fleurs voisines ; qu'enfin après avoir coupé les étamines d'une fleur à la premiere ouverture, il en avoit poudré le cœur ou le pistil avec les poussieres d'une autre fleur de même espece bien épanouie, & qu'il étoit parvenu à causer un changement remarquable dans les fleurs de la graine qu'il en avoit recueillie. Mais ce qui nous surprit beaucoup, est ce qu'il ajouta ; savoir que la même épreuve faite sur des fleurs de deux natures totalement différentes, lui avoit procuré des graines dont les fleurs étoient mêlangées de ces deux diverses natures ; mais que ces nouvelles fleurs, dont il n'avoit jamais vu les pareilles, n'avoient point donné de graines pour l'année suivante, & ne s'étoient point perpétuées. LE PAR. TERRE.

Le Comte. Si ce fait étoit véritable, il auroit quelque rapport à la naissance & à la stérilité des mulets, qu'on peut regarder comme des monstres, parce qu'ils proviennent d'animaux qui different non-seulement en espece, mais en nature. Il n'y a au reste que les expériences réité-

Digitized by Google

LE PARTERRE. rées qui pourront nous apprendre quelles conséquences & quelles pratiques on pourroit tirer d'une plus exacte connoissance de la structure des fleurs, & du transport des poussieres.

Le Chev. J'ai dessein de faire toutes ces épreuves avec toute la précaution possible.

Le Comte. Coupez, coupez bien des étamines : faites bien des tentatives ; elles ne sont point dangereuses en ce genre. Ni votre argent, ni votre temps n'y courront jamais de risque. Quoique j'aie quelque usage de la conduite des jardins, je serai charmé d'apprendre quelque chose de vous : & comme je suis fort éloigné de me livrer avec crédulité à la premiere idée flatteuse qu'on me présenteroit, je crois aussi qu'il y auroit une présomption blâmable à s'en tenir tellement à ses premieres connoissances, qu'on ne voulût jamais entendre parler de recherches ni de découvertes nouvelles. Nous en sommes encore à la naissance des arts.

Le Chev. Mon Observateur Anglois a piqué ma curiosité : mais la maniere commune d'élever les fleurs est à présent ce qui m'intéresse le plus.

Le Comte. Deux sortes de soins sont nécessaires aux fleurs : les uns sont généraux ou communs à toutes : les autres sont par-

Digitized by Google

ticuliers à chaque eſpece. Les premiers, auxquels nous nous bornerons aujourd'hui, ſont la préparation des terres, la multiplication des fleurs par la graine, & en dernier lieu l'entretien de la plante. LE PARTERRE.

D'abord on prend ſoin d'amaſſer, de bonne heure, de la terre franche & vigoureuſe, de la terre légere & ſablonneuſe, & du terreau qui eſt un fumier de couche entiérement pourri & uſé, à quoi l'on peut utilement ajouter une proviſion de cendres. On paſſe ces terres par la claie, ou même par un crible de fer, en les mêlangeant par égales portions, ou en faiſant dominer la terre graſſe dans un tas, & la maigre, ou bien le terreau dans les autres. Ces terres doivent être repoſées au moins l'eſpace d'un hiver pour ſe pénétrer intimement, & ſe bien lier enſemble avant que d'être miſes en œuvre. Il y a beaucoup de Fleuriſtes qui leur donnent deux ans de repos, & même plus. Vous ſavez que les fleurs viennent toutes ou de plantes qui ont des racines, ou de plantes bulbeuſes, c'eſt-à-dire, qui ſortent d'un oignon. On emploie ordinairement la terre graſſe pour les racines, & la terre légere pour les oignons. Préparation des terres.

Mais il ne ſuffit pas d'avoir fait une premiere fois ce mêlange. Comme les plantes Renouvellement.

Digitized by Google

LE PARTERRE. attirent continuellement les sucs de la terre, elles l'épuiseroient promptement si on ne prenoit soin de la renouveller. Il faut donc entretenir ces provisions de terres prudemment mêlangées, & en rapporter de temps en temps auprès des plantes, soit en ménageant la motte & s'abstenant de la découvrir trop, quand c'est une racine; soit en levant entiérement la plante hors de terre, au moins une fois en trois ans, quand c'est un oignon.

Nécessité de semer. Le second soin commun à toutes, ou à presque toutes les fleurs, est de les multiplier de graine. Quoiqu'il y ait d'autres voies de les multiplier, la graine est le moyen sûr d'avoir l'abondance, la variété, & des nouveautés.

Lorsque le jardinage commença à briller sous le dernier regne, qui en toutes choses a réveillé & ranimé le bon goût, on tiroit de Flandres & de Hollande les fleurs les plus rares. Il y avoit dans le Pays-Bas plusieurs curieux qui découvroient fréquemment de nouvelles especes en tout genre de fleurs, par l'usage qu'ils avoient de semer. Ils étoient même les seuls qui eussent cet usage; soit qu'on ne s'en avisât point parmi nous; soit que notre impatience naturelle s'accommodât peu des épreuves lentes & des succès trop long-

Digitized by Google

temps attendus. Enfin on se lassa d'acheter à grands frais de l'étranger le beau & le nouveau qu'on pouvoit trouver chez soi. Les Fleuristes de Paris & de quelques Provinces, sur-tout de Normandie, & en particulier de Caën, se mirent à semer comme faisoient les Flamands, & même en plus grande quantité : ce qui avec la douceur de notre climat, nous produisit des richesses égales ou supérieures à tout ce qui nous venoit des Pays-Bas. Nous n'avons plus besoin des étrangers, & ils viennent quelquefois nous faire la cour. LE PARTERRE.

Les graines des fleurs veulent être cueillies & conservées au sec. Lorsque les tiges qui les portent commencent à jaunir, ou qu'on peut juger que les graines sont mûres, on coupe le haut des tiges, & on laisse les graines dans les capsules ou poches naturelles qui les renferment. On les expose quelque temps au soleil. L'écorce des graines en devient plus dure, & conserve mieux ce qu'elle contient. Les graines.

On seme ou au commencement du printemps, pour mettre les jeunes plantes en état de se soutenir pendant la sécheresse de l'été; ou bien on les seme en Août & en Septembre, pour leur donner le temps de se fortifier contre la gelée. Mais comme chaque graine a une saison qui lui est pro- Temps de semer.

Digitized by Google

LE PARTERRE.

pre, & où elle réuſſit mieux ; lorſque vous ſerez dans l'incertitude du temps qu'il faut prendre, ou quand il vous viendra des graines étrangeres, & dont vous ignorerez le gouvernement, faites-en trois portions, dont vous ſemerez la premiere au printemps, la ſeconde en été, & la troiſieme en automne. On s'aſſure par ce moyen de la jouiſſance de ce qu'on a acquis.

On peut ſemer ou ſur couche, lorſque le fumier a perdu ſa grande chaleur ; ou en pleine terre, dans des rayons eſpacés de quatre ou cinq doigts, ou dans des caiſſes plates & portatives, dont le fond ait été percé de pluſieurs trous de tariere, & couvert d'un pouce ou deux de charbon de terre ou d'autres matieres poreuſes.

Le Chev. Cette précaution ſert apparemment à faciliter l'écoulement de l'eau ?

Le Comte. Elle refroidiroit tout en y ſéjournant trop.

Le Chev. Pour quelles graines réſerve-t-on ces caiſſes portatives?

Le Comte. Pour celles dont l'éducation eſt délicate, ou qui nous intéreſſent le plus. Ces petites caiſſes ſont un berceau commode pour l'enfance : on les met par ce moyen au ſoleil ou à l'ombre, à la roſée, ou à couvert, ſelon qu'on le juge néceſſaire.

La terre de ces caiſſes ne ſauroit être

Digitized by Google

trop meuble & trop facile à percer. Les fleurs mêmes avec leurs racines la demandent légere : à plus forte raiſon les filets délicats qui ſortent des graines redoutent-ils de rencontrer des maſſes trop ſerrées, qui les meurtriroient par leur réſiſtance. LE PARTERRE.

On ſeme les graines preſque à fleur de caiſſe, en les couvrant d'un demi-doigt de terre, qu'on y laiſſe tomber au travers d'un crible. Un peu de paille étendue par-deſſus, empêche l'eau des arroſements d'emporter les graines, & les préſerve auſſi du hâle qui pourroit, ou les brûler elles-mêmes, ou diſſiper tous les ſucs dont elles vivent.

Le Chev. Mais quel uſage peut-on faire de tant de fleurs venues de graines ? le nombre en devient embarraſſant.

Le Comte. C'eſt le nombre même qui met en état de trier & de ne choiſir que du beau. Après qu'on a replanté les eſpeces eſtimables & vigoureuſes, on s'applique à les ſervir chacune ſelon ſon tempérament, ou ſelon l'exigence des ſaiſons. A proportion de leur délicateſſe, on les couvre plus ou moins le long de l'hiver, ſoit de paillaſſons ſoutenus ſur des fourches de bois, ou ſur des cerceaux, ſoit de ſimple paille ou de fumier ſec. Les rafraîchiſſements ſont réglés ſur le de- Entretien de la plante.

Digitized by Google

LE PARTERRE. gré de la sécheresse. Dans les arrosements on fait moins usage de l'arrosoir à bec, dont l'eau déchausse la plante par un cours trop violent, que de celui d'où l'eau s'échappe par une pomme criblée. Cette eau rompue en cent filets, devient une pluie douce qui humecte à la fois la plante & la place entiere. En rendant à toutes les jeunes plantes de fréquentes visites, on les délivre tantôt d'un limaçon ou autre vermine qui les ronge ; tantôt d'une feuille pourrie, ou malade, qui pourroit porter la gangrene jusqu'au cœur.

Quand il faut les empoter, on couvre l'ouverture du fond des pots de façon que l'eau s'en puisse écouler, mais que les vers n'y puissent pas entrer. Aux approches des fortes pluies, des grêles & des orages, on peut utilement mettre les pots sur le côté, & en opposer le fond au vent.

Le Chev. On peut épargner par-là bien des coups à la jeune plante. Mais je vois communément enfoncer ces pots dans la terre : autant vaudroit ne pas transplanter dans des pots.

Le Comte. On les enfonce quelquefois dans une couche pour les échauffer ; quelquefois en pleine terre, afin qu'ils profitent d'un certain esprit qui s'éleve de terre, & qui est très-propre pour la végétation.

Digitized by Google

On les transporte ensuite à l'ombre : on les gouverne par ce moyen comme on veut, & on accorde aisément à la plante tout ce qu'on voit qu'elle demande. LE PARTERRE.

Quant aux soins particuliers qu'il faut donner aux plus belles fleurs, vous trouverez aisément à vous en instruire ici, même en mon absence. Madame aime les fleurs avec passion : il ne faut pas lui ôter le plaisir de vous en entretenir.

Digitized by Google

LE GOUVERNEMENT DES FLEURS.

TROISIEME ENTRETIEN.

LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

La Comt. MOnsieur le Chevalier a fait choix du printemps & de notre campagne pour étudier la nature. Il faut donc que chacun ici lui fasse part de sa science. La mienne, par exemple, est le soin des fleurs. Je veux qu'on en trouve d'un bout de l'année à l'autre dans les parterres, dans les appartements, & dans tous mes desserts. Depuis que j'ai pris ce soin, ma maison est une fois plus riante. Savez-vous bien que l'humeur noire & les idées sombres ne peuvent pas tenir devant les fleurs. Il ne faut que la vue ou l'odeur d'une jonquille pour chasser la mélancolie, & assurément on ne s'avisa jamais d'aller bouder auprès du jasmin & des roses. La

Digitized by Google

triſteſſe n'entre point ici : j'ai mis des fleurs par-tout, & je prends plaiſir à cultiver moi-même les plus belles. Voilà ma philoſophie. Elle eſt peut-être un peu ruſtique ; mais elle m'amuſe, & vous voyez qu'elle n'eſt pas inutile. Je vous en livrerai trois ou quatre articles ſi vous voulez ; comme l'oreille d'ours, l'anémone, la renoncule, & l'œillet. M. le Prieur y joindra le gouvernement des tulipes. Vous en contenterez-vous ? La Culture des Fleurs.

Le Chev. Si je m'en contenterai ! Voilà la plus agréable philoſophie du monde. On ne ſe plaindra pas que celle-là ſoit hériſſée.

Le Pr. La philoſophie la plus hériſſée ne me déplairoit pas, ſi elle produiſoit toujours quelque choſe d'auſſi eſtimable qu'une tulipe.

La Comt. Commençons par les oreilles d'ours. Il en reſte ici encore quelques pieds, dont la vue peut nous aider à nous faire entendre : voyons-les. Cette fleur a pluſieurs qualités qui l'ont miſe en honneur. On eſtime la force de ſes couleurs, la douceur de ſon parfum, la variété de ſes eſpeces, & la durée de ſes bouquets. Quoique les plus belles diſparoiſſent avant la fin du printemps, en voilà quelques-unes qui tiennent encore bon : il y en a même qui dureront juſqu'en été. M. le L'oreille d'ours.

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS. Prieur nous racontoit il y a quelques jours, l'hiſtoire de cette fleur. J'ai oublié le pays d'où elle vient.

Hiſtoire de l'oreille d'ours. *Le Pr.* L'oreille d'ours vient naturellement dans les Alpes. Bien des gens la croient Françoiſe, & aſſurent en avoir trouvé pluſieurs pieds dans nos prairies. Des Marchands Flamands, touchés, dit-on, du luſtre & de l'odeur de ces bouquets naturels, qu'ils rencontroient ſur leur route, en déplanterent quelques pieds, qu'ils emporterent à Lille en Flandres. Ils en ſemerent la graine, & prirent ſoin de tout ce qui en provint de beau. Il n'eſt pas croyable combien cette fleur ſauvage & abandonnée ſe diverſifia & ſe perfectionna par la culture.

La Comt. Elle revint de Lille dans ſa patrie, avec tout le mérite de la nouveauté. Mais ſi nous l'avons bien reçue, ce n'eſt pas ſeulement comme étrangere, c'eſt dans la vérité, parce qu'elle eſt parfaitement belle.

Qualités d'une belle oreille d'ours.

Le Chev. Qu'y ſouhaite-t-on, je vous prie, pour faire une eſpece parfaite?

La Comt. Ce qu'on y ſouhaite le plus, c'eſt d'abord que la tige en ſoit forte & épaiſſe; enſuite que le nombre des cloches qui s'élevent ſur cette tige, ſoit grand, & forme un bouquet qui ſe préſente de

Digitized by Google

Peint d'après Nature par Maidel. Basseporte. J.C. Back.

Digitized by Google

Digitized by Google

bonne grace, ſans pencher trop vers la terre. L'OREILLE D'OURS.

Le Pr. C'eſt ce qui arrive comme vous le pouvez voir ſur ce pied-ci, quand les pédicules, c'eſt-à-dire, les petites queues qui ſoutiennent les cloches ſont trop longues ou trop maigres.

La Comt. On veut enſuite que les fleurs ſoient larges, bien étoffées, & d'une forme réguliere; que les feuilles de la fleur ne ſoient point friſées, mais unies, & que les couleurs en ſoient fort brillantes; que les paillettes, c'eſt-à-dire, les ſommets des étamines, ne ſoient pas retirées au fond du vaſe, mais qu'elles paroiſſent à l'entrée, rangées comme un petit ſoleil. C'eſt un grand défaut que le piquot ou piſtil y paroiſſe, & que les paillettes ſoient cachées. On veut enfin que l'œil qui tapiſſe le fond de chaque godet ſoit exactement rond, à moins qu'il ne forme une toile parfaite, ce qui n'eſt point déſagréable. Le point eſſentiel eſt, que cet œil ſoit large, & le plus blanc, ou du moins le plus clair qu'il eſt poſſible.

Le Ch. Ne ſont-ce pas là des modes qui paſſent? Peut-être voudra-t-on dans quelque temps, que le piquot ſe montre plutôt que les paillettes; peut-être trouvera-t-on la fleur plus belle, à proportion que l'œil ſera petit, & entamera plus la couleur.

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

La Comt. Il y a peu d'apparence. On veut que les paillettes sortent, parce qu'autrement elles laissent dans la fleur un vuide qui la défigure : on demande que l'œil soit large & clair, pour donner plus de relief à la couleur principale.

Le Chev. Préfere-t-on les panachées aux couleurs unies?

La Comt. On les estimoit beaucoup plus autrefois : mais on a appris par expérience, que les panachées se soutiennent moins. Le panache en absorbe assez souvent toute la couleur en s'étendant d'année en année. On fait plus de cas des couleurs pures & sans mêlange, quand elles sont vives & animées. Celles qui imitent l'éclat du satin & du velours, tiennent le rang le plus distingué. Les bizarres y jettent une agréable variété. Vous en voyez là quelques-unes dont les gobelets sont élevés l'un sur l'autre à double & à triple étage; mais c'est un dérangement dans la fleur, plutôt qu'une beauté.

Le Chev. L'oreille d'ours demande-t-elle une terre & une culture particuliere?

Le Pr. C'est une plante gourmande : elle demande une terre forte, mêlée de terreau de vache, pour l'entretenir douce & onctueuse, & de sable ou de terreau de cheval, pour l'entretenir meuble & légere. Elle aime la fraîcheur, & ne peut s'accom-

Digitized by Google

s'accommoder long-temps du soleil, surtout à midi, si ce n'est en hiver. L'OREILLE D'OURS.

Outre la graine, on la multiplie d'œilletons, c'est-à-dire, qu'on sépare & qu'on transplante ces petits rejettons qui naissent du pied à côté de la tige principale. Sa racine, qui est une espece de navet, se tranche impunément, quand on ne peut détacher autrement la portion de filets ou de racines nécessaires à chaque œilleton. Dans cette opération on ménage avec soin les boutons de la principale tige, qui sont l'espérance des années suivantes. Et lorsqu'on replante cette tige & les œilletons, on tient toujours hors de terre le collet qui fait la jonction du navet avec la tige.

La Comt. Passons aux anémones. Quoique leur temps s'avance, nous en avons encore beaucoup de belles. Cette fleur se contente d'une terre légere & sablonneuse, nourrie de quelque terreau. Nos gens n'y apportent, ce me semble, aucune autre préparation ; & pourvu qu'ils lui épargnent le grand froid & le grand soleil, je vois qu'elle leur réussit presque toujours. L'Anémone.

Le Chev. Voilà une charmante fleur : mais je voudrois savoir pourquoi elle me charme.

La Comt. La beauté de l'anémone résulte de la juste symmétrie de toutes les parties, Qualités d'une belle Anémone.

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS. qui la composent. Sa fane doit être basse, bien garnie & fort frisée, ou finement découpée; sa tige forte, pour soutenir la fleur sans plier sous le fardeau; sa tête bien ronde & bien pommée; ses couleurs vives & bien lustrées. En général les couleurs ternes sont à rejetter. Les grandes feuilles qui enveloppent le dehors de la fleur, & qu'on appelle le manteau, ne doivent être ni pointues, ni étroites; mais larges & bien arrondies. La pluche de l'anémone est cet amas de béquillons, ou de moindres feuilles qui couvrent tout l'intérieur de la fleur. Il faut que cette touffe de béquillons forme le dôme en s'arrondissant & en se courbant un peu vers le cœur. Plus ces béquillons sont larges, plus l'anémone a de grace. Quand ils sont étroits & pointus, on la jette: c'est un chardon. Le petit cordon qui est au cœur doit être d'une couleur différente de celle de la pluche. Il ne doit se montrer que peu ou même point du tout, ne point faire le bourlet, & sur-tout ne pas monter plus haut que les béquillons. Dès que ce bourlet s'enfle, & qu'il commence en se dégageant à montrer le grain ou les sommets dont il se couvre, c'en est fait de l'anémone: elle commence alors, & continuera d'année en année à se vuider de plus en plus de ses béquillons,

Le verd.
La tige.
La tête.
Les couleurs.
Le manteau.
La pluche.
Le cordon.

Digitized by Google

dont le nombre & l'épaiſſeur faiſoient ſa principale beauté. L'ANÉMONE.

Ce n'eſt pas aſſez de connoître les belles anémones, il faut ſavoir en former une belle planche. Deux choſes y contribuent; l'une eſt de bien mêlanger les couleurs, en plaçant après les incarnates, les couleurs de feu; après celles-ci, les blanches; après les blanches, les violettes, les bizarres, les brunes, les panachées, les piétées, les nuancées. L'autre ſoin eſt de couper avec des ciſeaux, toutes les tiges foibles qu'on apperçoit ſur chaque pied : ce qui procure aux autres une nourriture abondante, & met de l'embonpoint par-tout.

Le Pr. Tous les ans, quand la fane commence à ſe ſécher, on leve de terre les pattes d'anémones : c'eſt le nom qu'on donne à la racine de cette fleur. On replante ces pattes en automne ou en Février. Mais de crainte que quelque accident n'échaude & ne faſſe périr ce qui a été planté avant l'hiver, on prend la précaution de conſerver toujours au ſec un bon nombre de ces pattes, qui ne pouſſent pas au grenier comme les oignons, & ſont encore bonnes après deux & trois années de repos. Elles peuvent remplacer au printemps celles qui viendront à manquer.

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

Le Chev. Voilà une précaution que je n'oublierai pas. Mais vous parlez des anémones comme si elles ne venoient qu'au printemps : j'en ai cependant vu en automne.

La Comt. On ménage, si l'on veut, une agréable succession d'anémones pour toute l'année. Il suffit d'en planter dans les différents mois du printemps pour en avoir toujours de nouvelles depuis la S. Jean jusqu'à la fin de l'été. Ce qu'on plante en Juillet & en Août, continuera à embellir la fin de l'automne, & le cœur même de l'hiver. C'est un plaisir trop facile à acquérir, pour se le refuser.

Histoire de l'Anémone. Fuschii, hist. Plant. Il paradiso de Fiori.

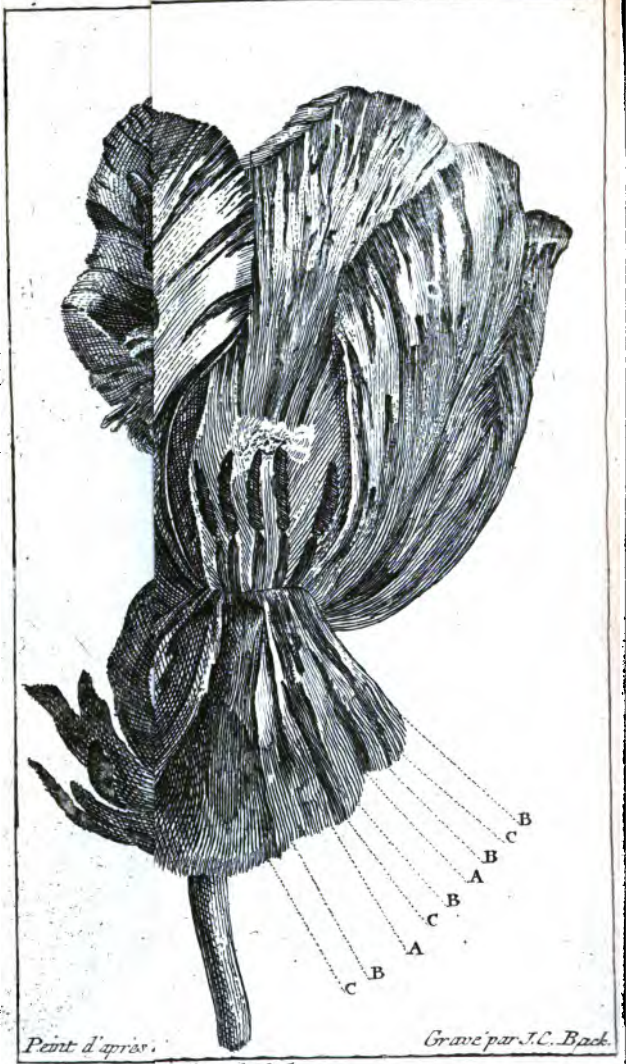
Le Chev. Sait-on d'où nous vient l'anémone?

Le Pr. Elle est connue de tout temps parmi nous. Tous nos vieux Traités d'histoire naturelle en parlent.

La Comt. Les belles especes d'anémones ne sont pas si anciennes. J'ai oui dire que c'étoit M. Bachelier, fameux fleuriste de Paris, qui nous les avoit apportées des Indes Orientales, il y a environ quatre-vingts ans. Il y a des gens qui sont charmés, quand ils possedent quelque chose de beau, d'en faire part, & d'en communiquer l'espece à tout le plus de personnes qu'il leur est possible. C'est le goût le plus

Digitized by Google

Digitized by Google



Peint. d'après.

Grave par J.C. Back.

La Tulipe.

Digitized by Google

noble, & ce ſera ſans doute celui de M. le Chevalier. Il y en a d'autres qui poſſedent un fruit & une fleur avec avarice, comme on poſſede l'argent qu'on ne peut donner aux autres ſans le perdre ſoi-même. M. Bachelier étoit peut-être de ce caractere. Au reſte il fut dix ans ſans communiquer à perſonne, ni la moindre patte d'anémone double, ni la graine des ſimples. Un Conſeiller au Parlement, chagrin de voir dans les mains d'un ſeul homme un bien qui étoit de nature à être mis en commun, alla lui rendre viſite. En paſſant auprès de ſes anémones en graines, il laiſſa adroitement tomber ſa robe ſur la bourre, c'eſt-à-dire, ſur la graine de quelques-unes, qui s'y attacha. Son laquais, qui avoit le mot, releva promptement la robe, & replia par dedans, ſans qu'on s'en apperçût, l'endroit où la graine s'étoit arrêtée. Le Conſeiller, l'année ſuivante, recela ſon larcin dans les mains de tous ſes amis, & par eux en fit part à l'Europe entiere. L'Anémone.

Le Chev. C'eſt un peu dommage pour les anémones, qu'il y ait ici des tulipes. La Tulipe.

La Comt. L'anémone a la forme plus délicate : mais la tulipe l'efface par l'éclat de ſes couleurs. A cet égard elle eſt la reine des fleurs. M. le Prieur la cultive & la connoît mieux que moi.

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

Le Chev. En voici plusieurs qui font bande à part : les a-t-on séparées des autres parce qu'elles sont moins belles?

Le Pr. C'est la pépiniere. Ce sont celles qu'on nomme les couleurs.

Le Chev. Je n'entends point ce terme, faites-moi la grace de me l'expliquer.

Couleurs.

Le Pr. Voici ce que c'est. La tulipe se multiplie par ses graines & par ses caïeux. La graine donne un petit oignon qui se replante au bout de deux ans, & qui ne fleurit qu'au bout de cinq ou six. Ce qui en provient paroît grossier & mépriſable. Ce n'est qu'une grande fleur grise, violette, ou de quelqu'autre couleur terne & lugubre, montée sur une tige énorme. Mais ces couleurs se façonneront merveilleusement par la suite, & produiront une magnifique variété. Les tulipes venues de graines, sont ce qu'on appelle *couleurs*, jusqu'à ce qu'elles soient nettement marquées de quelque trait de panache ou de couleur nouvelle. Celles qui viennent de Flandres se nomment *baguettes*, à cause de la force & de la hauteur de leur tige.

Tulipes venues de graines.

Quand après avoir été levées & replantées plusieurs années de suite, les tulipes de graine commencent à mêler leur couleur, ou, comme on dit, à se panacher, on les nomme alors *conquêtes*, ou plus

Digitized by Google

communément *hazards*, parce que c'eſt un bien ſur lequel on ne comptoit pas. Le nombre des années, la maigreur de la terre, & les tranſplantations réitérées, contribuent peu à peu à altérer ou à tacher par-ci par-là la couleur dominante; en ſorte que le panache peut être regardé, non, à la vérité, comme une maladie, mais comme une ſorte d'affoibliſſement dans la plante, & comme l'effet d'une ſeve plus fine ou plus modérée. C'eſt quelque choſe d'aſſez ſemblable au gris & au blanc qui altere la couleur naturelle de nos cheveux aux approches de la vieilleſſe. Il y a des têtes ſur leſquelles ce changement ne meſſied point. Souvent même il apporte avec lui des graces ſingulieres.

La Tulipe. Hazards.

Le ſecond moyen de multiplier les belles tulipes, ſont les caïeux; c'eſt-à-dire, ces petits oignons qui naiſſent au pied des gros, & qu'on en détache tous les ans. Les plantes qui ont un oignon pour racine, ont coutume de ſe perpétuer par ces eſpeces de rejettons, qui ſont comme les cadets ou comme les collatéraux de l'oignon principal. Tandis que celui-ci s'épuiſe & ſe deſſeche pour nourrir la fleur, le plus fort ou le plus avancé des caïeux devient le principal oignon. Quand on le leve, on en détache les autres, qui étant replantés

Caïeux.

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

quelque temps après, donneront des fleurs la seconde ou la troisieme année.

La Comt. Vous m'aidez, ce me semble, à entrevoir l'explication d'une chose qui m'a souvent embarrassée. Quand un oignon de tulipe pousse, on voit la tige sortir du cœur de l'oignon. Mais quand on le déplante, la tige séchée se trouve couchée sur le dehors de l'oignon. Je vois ce que c'est. L'oignon qu'on leve de terre en été n'est pas celui qu'on y avoit planté en automne.

Le Pr. Celui qu'on avoit planté en automne est usé. La tige qui en occupoit le cœur doit donc se trouver à côté de celui qui a succédé au précédent, en devenant oignon, de simple caïeux qu'il étoit. M. de la Quintinie avoue dans ses instructions, que ce déplacement de la tige de la tulipe, étoit pour lui un mystere incompréhensible. Ainsi, Madame, quoique la chose soit tout-à-fait simple, d'autres avant vous y ont été arrêtés.

Le Chev. Des deux multiplications des tulipes, ou par les graines, ou par les caïeux, quelle est, s'il vous plaît, celle qui vous paroît la meilleure?

Le Pr. Les tulipes de graine sont plus de ressource pour vous donner des nouveautés. Mais la multiplication par les

Digitized by Google

caïeux a deux avantages considérables : l'un, de ne pas attendre long-temps; l'autre, d'en tirer à coup sûr des tulipes de la même espece que celles d'où ils sont provenus. Vous pouvez savoir par avance ce que vous aurez : & en vous faisant une méthode juste d'étiqueter les caïeux, puis de les ranger dans une planche comme vous en avez rangé les noms dans votre regiſtre, vous pouvez les entremêler avec goût, & en disposer l'ordonnance, comme si vous en aviez déja vu les fleurs. LA TULIPE.

Le Chev. Quel est l'usage de cette petite tente portative, que je vois souvent dans les jardins des curieux?

La Comt. On la pose sur la planche où sont les belles tulipes, on en hausse & on en baisse la toile, selon le besoin des fleurs, pour les mettre à couvert des neiges fondues qui les tachent; des grandes pluies qui les abattent; & du grand soleil qui abrege leur vie. Pareille précaution seroit souvent utile à d'autres fleurs, sur-tout à la jacinthe double, & à la renoncule. Couvertures.

Le Chev. Apprenez-moi, je vous prie, ce qui fait une belle tulipe?

Le Pr. Le verd d'une tulipe étoit autrefois l'objet de bien des regles. Aujourd'hui ce verd est toujours bien quand la tulipe est belle. Qualités d'une belle Tulipe.

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

La Comt. C'eſt le plus court.

Le Pr. La tige eſt une eſpece de colonne qui ſoutient un vaſe, avec lequel elle doit avoir de la proportion. Trop haute ou trop baſſe, trop groſſe ou trop maigre, elle déplairoit également : à moins qu'on ne veuille dire que la maigreur en eſt le plus grand défaut.

Un grand vaſe plaît toujours plus qu'un médiocre. La fleur ne mérite aucune eſtime quand elle eſt extrêmement petite. Elle eſt encore plus mépriſable, quand elle eſt pointue ou camuſe. Les feuilles ne doivent ni ſe renverſer en dehors, ni faire le globe en rentrant, mais s'ouvrir avec grace, & réguliérement. Bien loin d'être échancrées ou ſéparées par le bas, on veut qu'elles ſoient larges, ſur-tout celles du dedans; toujours au nombre de ſix, ni plus ni moins; toutes bien épaiſſes, & de bonne étoffe, pour durer plus long-temps.

LES FEUILLES.

LES PAILLETTES.

Les paillettes ou les ſommets des étamines ſont mieux de couleur brune qu'autrement; parce que le brun donne de la force aux couleurs claires de la fleur. Il importe peu de quelle couleur eſt le piſtil, que bien des fleuriſtes nomment plus communément le pivot.

La Comt. Venons préſentement à ce qui fait le vrai mérite d'une tulipe. Je vous

Digitized by Google

avoue que tout ce que j'ai entendu dire là-dessus à bien des connoisseurs, m'a paru si confus que je n'y ai rien compris. Il semble que la connoissance de la beauté d'une tulipe soit une chose élevée au-dessus de la portée des esprits vulgaires. S'il suffit d'un peu de sens commun pour y parvenir, à la bonne heure : apprenons ce que c'est qu'une belle tulipe. Mais si c'est une science, si c'est une étude, j'y renonce. LA TULIPE.

Le Pr. Cette connoissance se réduit à des choses fort simples. Une tulipe venue de graine, a une couleur toute unie, sale, & pour l'ordinaire assez bizarre. Il y en a de grises, de violettes, de rouges, de couleur cannelle, pourpre, musc, gris de lin. Plus ces couleurs s'éloignent du rouge, plus elles sont estimées parmi nous. Il y a cependant des rouges de toute nuance, qui font avec le temps de très-beaux effets. Cette couleur unie, après quelques années, se mêlange de certains traits jaunes ou blancs, plus ou moins larges, souvent accompagnés de filets noirs. Voilà ce qu'on appelle le panache. Le panache blanc est estimé à proportion qu'il approche du blanc de lait. Il réussit mieux & est plus goûté dans les Pays-Bas que chez nous. Le panache jaune est estimé à proportion qu'il est vif & bien doré. Il se soutient LE PANACHE.

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

mieux que le blanc, en France & en Italie.

Qualités du Panache.

Dans un tableau, les couleurs ne ſont jamais mieux mêlangées que quand le paſſage de l'un à l'autre n'eſt point apperçu. C'eſt le contraire de ce qu'on demande dans la tulipe. Bien loin que la couleur & le panache doivent être imbibés & fondus enſemble, il faut que le panache tranche nettement la couleur, & qu'il la perce des deux côtés de la feuille pour jetter un éclat plus vif.

La Comteſſe. J'entends tout cela.

Le Pr. Le panache eſt beaucoup plus beau & mieux marqué quand il eſt accompagné de filets noirs qui le détachent encore plus ſenſiblement de la couleur.

La Comt. Voilà donc trois choſes toutes différentes; la couleur principale de la fleur, que vous appellez ſimplement la couleur; enſuite les traits jaunes ou blancs qui la traverſent, & que vous nommez le panache; enfin les filets noirs qui ſervent à faire mieux paroître le panache.

Le Pr. C'eſt toute la tulipe. Il peut y avoir une agréable diverſité dans l'arrangement de ces pieces. Quelquefois les panaches ſont interrompus vers la moitié de la feuille, & ils reparoiſſent avec leurs filets noirs vers le bord. C'eſt ce qu'il plaît à

Digitized by Google

quelques-uns d'appeller les *beaux habits.* Souvent le panache traverſe la feuille en entier par grandes pieces, avec des raies noires, dont les unes ſéparent nettement le panache d'avec la couleur; les autres traverſent le panache même d'un bout à l'autre au-lieu de le border. LA TULIPE.

La Comt. Voilà des tulipes où je trouve tout ce que vous dites.

Le Pr. Souvent ces hachures ou ces traits, ſoit de jaune, ſoit de blanc, ſont par grandes pieces fort larges. Souvent elles ſont étroites, & reſſemblent à une fine broderie. On voit des tulipes où la couleur domine & occupe beaucoup plus de place que le panache. On en trouve d'autres où le panache abſorbe preſque toute la couleur, dont il ne reſte que quelques franges vers les bords de la feuille.

Autrefois on faiſoit cent obſervations ſur le fond des feuilles. On donnoit ce nom de fond à ces petites plaques griſes ou violettes que vous voyez au bas des feuilles, & qui enſemble forment une eſpece d'étoile autour du pied du piſtil. On ne faiſoit aucun cas de la plus belle tulipe, dès que le panache entamoit tant ſoit peu ce fond. Il falloit qu'il s'y éteignît tout d'un coup. L'expérience a détrompé les vrais connoiſſeurs de toutes ces loix inu- Le fond.

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

tiles, & qui n'ont point de fondement. Chacun se faisoit des principes à sa mode, & condamnoit conséquemment les fleurs & le goût des autres. Mais par quel droit les Flamands voudroient-ils réformer notre goût? & quel droit avons-nous de blâmer le leur?

La Comt. Ce n'est pas seulement d'une nation à l'autre que le goût change : c'est d'un jardin à l'autre. Mais au-lieu de toutes ces regles arbitraires, qui ne servent qu'à nous appauvrir, pourroit-on ramener toute la connoissance des belles tulipes à une méthode courte, simple, & facile à entendre?

Regle pour la connoissance des Tulipes.

Le Pr. Je n'ai ni méthode, ni loi à prescrire à personne; mais voici ma façon de penser. Par-tout où le goût de la belle nature l'emportera sur le jargon des regles, je crois qu'on fera toujours cas d'une tulipe dont la couleur & le panache sont bien lustrés, bien opposés entr'eux, & relevés de beaux traits noirs : de quelque façon que la nature se joue dans la distribution de ces pieces.

La Comt. Les tulipes ont toujours été l'affaire de M. le Comte, plutôt que la mienne. Il y faut trop de soin. Mais une fleur que j'aime à élever & à multiplier, tant qu'il m'est possible, c'est la renoncule.

La Renoncule.

Digitized by Google

Digitized by Google

nt d'apr: Nat.p^r M.Bass.sc.

La Re

G.p. J.Back.

Digitized by Google

Le Chev. En voici différentes planches: mais on ne ſait à laquelle s'arrêter, tant elles ont d'éclat & de variété. La Renoncule.

La Comt. J'aime cette fleur par préférence, parce qu'elle dégénere moins que l'anémone. Peu s'en faut que la beauté de ſes couleurs n'égale celles de la tulipe. Elle lui eſt ſupérieure par le nombre de ſes eſpeces.

Le Chev. Quelles ſont, je vous prie, celles que vous eſtimez le plus?

La Comt. La moindre de toutes, eſt la rouge, parce qu'elle eſt fort commune. Elle ne laiſſe pas de produire un beau mêlange avec les autres doubles. Quelque gracieuſes que ſoient celles-ci, les ſémi-doubles l'emportent de beaucoup aujourd'hui, & tiennent par-tout le premier rang. Voici mes ſémi-doubles. Vous pouvez remarquer qu'elles n'ont qu'une médiocre quantité de feuilles, & qu'elles tiennent le milieu à cet égard entre les groſſes doubles, qui ont une multitude de feuilles fort ſerrées, & les ſimples qui n'en ont preſque point. Double. Sémi-double.

Le Chev. J'ai peine à comprendre pourquoi ces doubles ne l'emportent point ſur les autres. Peut-être n'eſtime-t-on les ſémi-doubles que parce que c'eſt la mode.

La Comt. Cette préférence n'eſt pas un

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

goût paſſager & de pur caprice. Elle eſt fondée ſur une variété de couleurs qui tient du prodige. Une même planche de ſémi-doubles réunira tout à la fois les blanches, les jaunes dorées, les jaunes pâles, les jaunes citrons, les rouges brunes, les couleurs de fleur de pêcher; celles qui ſont à fond blanc avec des panaches rouges bien diſtingués; celles qui ſont à fond jaune marqueté de rouge ou de raies noires; celles qui par dehors ſont de couleur de roſes, & blanches en dedans. Vous en verrez d'autres de couleur de chamois, bordées de rouge; d'autres de fond rouge cramoiſi, bordées... Mais la liſte des ſémi-doubles n'a point de fin. Il en éclôt tous les ans de nouvelles. S'il eſt permis d'aimer le changement, c'eſt dans les fleurs; & ſi l'on veut ſe ſatisfaire en changeant ce qu'on aime, il faut aimer la renoncule.

Le Pr. Elle a de quoi contenter tous les goûts. La racine d'une belle renoncule perpétue & fait revivre tous les ans la même eſpece de beauté : voilà de quoi plaire à ceux dont l'amitié eſt conſtante. La graine de la même fleur produit du nouveau d'une année à l'autre : voilà de quoi plaire à ceux qui aiment le changement; & aſſurément ils ont à choiſir. Je connois une compagnie de fleuriſtes qui avoient com-

Digitized by Google

mencé à donner à chaque nouvelle espece de renoncule, le nom de quelque personne de mérite, distinguée dans le monde. L'une se nommoit le Roi Staniſlas; l'autre la Czarine; celle-ci le Maréchal de Villars; celle-là le Prince Eugene; cette autre le Maréchal de Berwick; une autre le Maréchal d'Asfeld. Assez ordinairement une certaine conformité entre l'agrément propre à une espece, & le caractere d'une personne connue, les régloit dans le choix des noms. Par exemple, la renoncule qui avec l'éclat des roses par dehors, montre en dedans une candeur toute unie, sans fard ni moucheture, ils l'appelloient la Rollin. Celle où les mouchetures sont si multipliées & si serrées l'une contre l'autre, qu'elles empêchent de voir le fond qui les soutient, c'étoit la de la Motte. Celle qui avec une riche couleur embellit réguliérement d'un joli panache l'extrémité de chacune de ses feuilles, c'étoit la Fontenelle. Mais nos fleuriſtes renoncerent bientôt à cette pratique; parce qu'en comparant le nombre des grands hommes avec celui des nouvelles renoncules qui paroiſſoient tous les jours, ils virent bien que la plupart de celles-ci couroient riſque de demeurer ſans nom. LA RENONCULE

La Comt. Avec l'avantage d'une variété inépuiſable, qui change tous les ans les

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

décorations de votre parterre, les renoncules ſémi-doubles ont encore une qualité que les doubles n'ont point. Elles ſont fécondes, & ſe produiſent de graines, au-lieu que les doubles ſont ſtériles.

Le Chev. Cette ſtérilité eſt-elle particuliere aux renoncules doubles?

Le Pr. C'eſt preſque dans toutes les fleurs que les doubles ne produiſent point de graines. On y voit à la vérité les ébauches d'un piſtil, & de quelques étamines. Mais la multitude des feuilles qui les couvrent pour l'ordinaire, les empêche de mûrir & de fructifier. Et lorſque les doubles, faute de culture ou autrement, viennent à s'affoiblir & à donner moins de feuilles, le cœur de la fleur ſe dégage; & jouiſſant en liberté de l'impreſſion de la chaleur & de l'air, il développe ſes étamines & leurs ſommets, comme font les autres pieds.

Le Chev. Sait-on d'où cette fleur nous eſt venue?

Hiſtoire de la Renoncule.

Le Pr. La renoncule paſſe généralement pour avoir été apportée de Tripoli de Syrie, il y a déja pluſieurs ſiecles, & peut-être dès le temps des Croiſades. On n'a cultivé que les doubles pendant un très-long-temps. Il n'y a guères qu'une cinquantaine d'années qu'on nous apporta de Conſtantinople, où les belles renoncules ſont com-

Digitized by Google

munes, de la graine ou des griffes de sémi-doubles. C'est le nom qu'on donne à la racine de renoncule. M. de Valnet, Contrôleur de la Maison du Roi, est le premier, ou un des premiers, qui ait formé une planche de ces belles sémi-doubles. Mais ce que les curieux alloient admirer en 1705 & 1706 dans son jardin du fauxbourg Saint-Germain, seroit à peine souffert aujourd'hui dans une planche médiocre & du second ordre, tant la graine des sémi-doubles nous a fait faire de découvertes, & nous a mis en état de choisir. LA RENONCULE.

Le Chev. La culture en demande-t-elle bien des apprêts?

La Comt. Cette charmante fleur, pour vous donner le plus bel émail qui ait encore paru dans une seule espece, ne vous demande que d'être plantée dans de la terre grasse, avec un peu de cendre ou de bois pourri, & d'être préservée de l'humidité & des grands froids. Culture de la renoncule.

Le Chev. Madame nous avoit promis de nous entretenir de la culture de l'œillet, mais elle ne nous avoit pas promis de nous en faire voir. En voici de fort beaux. C'est chose bien peu commune, ce me semble, au commencement de Mai. L'œillet.

La Comt. Il y a une façon de les gouverner qui en fait éclorre tous les mois de

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

l'année, jusques dans la serre, même en hiver.

Le Chev. C'est donc la plus parfaite de toutes les fleurs, puisqu'elle a les plus belles couleurs, la taille la plus légere, avec cela une odeur aromatique, & qu'on peut se la procurer en tout temps. Mais il y en a de bien des sortes. Quelles sont celles dont on fait le plus de cas?

Qualités d'un bel Œillet.

Le Pr. Dans l'œillet comme dans la tulipe, on veut que les panaches soient bien opposés à la couleur dominante, & nullement brouillés ou confondus avec elle. Mais on veut de plus, que les panaches s'étendent sans interruption, depuis la racine des feuilles jusqu'à leur extrêmité. Les gros panaches, par quart ou par moitié de feuilles, sont plus beaux que les petites pieces. La belle largeur d'un œillet est de trois pouces sur neuf ou dix de tour. Les plus gros en ont quatorze & quinze. On estime beaucoup la multitude des feuilles, parce qu'elle forme une figure plus délicate. Il est beaucoup plus beau quand il pomme en s'arrondissant avec grace en forme de houppe, que quand il est plat. Avec trop de mouchetures, il seroit brouillé : avec trop de dentelles, il seroit hérissé. Quand l'extrémité des feuilles, au-lieu d'être proprement arrondie,

Digitized by Google

Peint d'après Nature par Madelaine Ba. Comr. Back. à Liegé

Digitized by Google

Digitized by Google

s'alonge en pointe, il eſt affreux. C'eſt le pire de tous les défauts. L'Oeillet.

Quant à la maniere d'élever & d'habiller l'œillet, perſonne ne l'entend mieux que Madame.

La Comt. Les œillets ſe peuvent élever de graines, de marcottes, & d'œilletons. La graine ſert à varier les eſpeces. La marcotte & l'œilleton perpétuent les plus belles. Marcotte.

On marcotte l'œillet au mois de Juillet, & non devant, pour n'endommager ni la fleur, ni le pied.

Le Chev. C'eſt une opération qui m'eſt entiérement inconnue.

La Comt. Tout conſiſte à coucher en terre un rejetton, dont on laiſſe paroître l'extrémité au dehors, après avoir ébarbé ou raccourci le bout des feuilles, & avoir donné dans le nœud, qu'on veut couder & enfoncer en terre, un coup de canif qui en pénetre l'épaiſſeur juſqu'à la moitié. On arrête cette branche en terre, en l'aſſujettiſſant avec un petit crochet de bois. Quand la branche aura repris racine dans l'endroit où elle eſt pliée, ce qui ne tardera pas, on la coupera du côté de la mere-plante, pour la ſevrer de la nourriture qu'elle en tire. Il eſt temps alors qu'elle s'entretienne elle-même.

Quand les pieds ſont ſi hauts, qu'on n'en

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

peut abaiſſer les rejettons juſqu'en terre, alors on fait paſſer la marcotte par un petit entonnoir de fer blanc, rempli de terreau fin, & qu'on appuie ſur une fourchette de bois. Lorſque la branche a pouſſé quelques petites racines dans l'entonnoir, on la coupe au-deſſous pour l'empoter.

Le Pr. On peut pouſſer les marcottes en mettant les pots dans une couche médiocrement chaude, & leur donner enſuite les deux grands mobiles de la végétation, le grand ſoleil, & l'arroſement fréquent.

La Comt. Vous avez paru ſurpris de voir de grands œillets de ſi bonne-heure. La maniere de les marcotter produit cet effet. Il y a un profit certain à marcotter en différents temps, depuis Juillet juſqu'à la fin de Septembre. Il eſt vrai qu'il ſe trouve des eſpeces qui donnent naturellement plutôt, & d'autres plus tard. On ne manque pas d'en avoir bon nombre, tant des unes que des autres. Mais la voie la plus ſûre pour rendre la moiſſon de vos œillets preſqu'auſſi longue que l'année, eſt d'avoir des marcottes des trois mois de l'été. Selon qu'elles ſeront faites, ou plutôt ou plus tard, elles fleuriront; les unes dès le printemps; les autres en été; & les troiſiemes en automne ſeulement. Celles dont on aura

Digitized by Google

retranché les premiers montants, donneront des fleurs dans le cœur de l'hiver. L'Oeillet.

Une autre maniere de multiplier les œillets, & d'en avoir promptement de beaux, eſt de détacher les œilletons du pied des eſpeces dont on eſt content. Ces rejettons en contiennent ſouvent d'autres ſubalternes. On fortifie la mere en la déchargeant de cette nombreuſe famille. Le principal œillet ne partageant plus la ſeve avec tant de collatéraux, acquiert plus de vigueur & d'agrément. Les œilletons de leur côté ſe fortifient plus vîte, & donneront bientôt des fleurs de la même beauté. Oeilletons.

Mais en ſéparant les rejettons de la tige principale, chacun avec un petit brin de racine, il eſt dangereux d'y faire des bleſſures capables de tuer la mere & les enfants. Il y a à toute choſe un art & une dextérité qui eſt le fruit de la pratique, & que la ſeule connoiſſance des regles ne donnera jamais.

Le Pr. Quelques curieux ont eſſayé de multiplier l'œillet par la greffe en fente, & aſſurent y avoir réuſſi. Nous pourrons l'un de ces jours expliquer à M. le Chevalier, ce que c'eſt que cette greffe. *New improvements, &c. tom. 2.*

La Comt. Si la pratique en étoit ſûre & éprouvée pour l'œillet, rien ne ſeroit plus

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

commode. Sur un pied vigoureux d'œillets fort communs, on pourroit se donner promptement des œillets de la plus belle espece. On pourroit faire mieux : on auroit sur le même pied, si l'on vouloit, trois ou quatre sortes d'œillets tout à la fois. On formeroit ainsi sur le même vase un bouquet naturel des plus grands & des plus agréablement variés. J'en ferai l'essai : le risque n'est pas grand ; mais je crains fort que ce ne soit une belle idée, & rien de plus.

Le Chev. L'œillet demande-t-il une composition de terre qui lui soit particuliere ?

Le Pr. L'œillet réussit par merveille en Flandres, où la terre est limonneuse, grasse & humide. Il se déplaît, au contraire, en Provence & le long de nos côtes méridionales, où le climat est brûlant, & la terre extrêmement légere. On peut juger par-là qu'il lui faut une terre de marais, une terre noire, & pleine de substance, avec un peu de terreau de vache & autant de cheval pour corriger l'un par l'autre, & empêcher que la terre ne soit trop liée.

La Comt. Aux approches de l'hiver on le sauve dans la serre, où il ne demeure qu'à regret. On peut l'aérer & l'arroser quand

Digitized by Google

quand le temps est doux, & dès le retour des premiers beaux jours, on lui rendra l'air qu'on voit qu'il redemande, en lui en épargnant avec soin toutes les injures. L'Oeil, LET.

Quand l'œillet qu'on destine au théâtre est prêt à paroître, comme il n'y monte que pour plaire, on ne manque pas de prendre soin de sa parure, & de prévenir les désordres qui y surviennent quelquefois. Il est sujet à crever le calice qui enveloppe ses feuilles, & à les jetter de côté. On peut avec une aiguille faire quelques incisions égales de part & d'autre, afin que sa fraise s'ouvre & s'abaisse rondement. On la peut soutenir à l'aide d'un petit cercle de carton, ou d'une ligature de fil, ou avec un anneau, soit d'écorce de saule, soit de robe de feve, qu'on place vers le tiers du dard, & qui n'est pas apperçu, cet anneau étant de même couleur. L'œillet demande alors d'être arrosé tous les jours. Arrangement de l'œillet.

Voilà les cinq genres de fleurs dont les curieux font leur grand amusement. Mais on ne néglige pas les autres, & on en fait élever un nombre proportionné au terrein qu'on possede. Les seules hépatiques, par le mêlange qu'on fait de l'espece bleue avec la rouge & la blanche, suffisent pour embellir durant un mois entier le tour d'un parterre ou d'une cour, aussi-tôt que les

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

neiges de Février ſont fondues. On y peut joindre les prime-veres qui viennent dans nos prés, & que la culture diverſifie & embellit beaucoup. Les narciſſes, les violettes doubles, les jacinthes doubles, les jonquilles doubles & ſimples, les cyclamens, tant les blancs que les rouges; les marguerites mêmes, étant bien choiſies: toutes ces fleurs produiſent de beaux effets, ſoit qu'on les loge ſéparément & par famille, ſoit qu'on les mêlange ſur les mêmes planches pour en former une agréable bigarrure. Il n'y a qu'une voix pour les juliennes, que j'appellerois volontiers le baume de nos jardins, & qu'on multiplie avec une facilité extrême.

Le Chev. J'en ignore la méthode.

Julienne.

La Comt. Quand les beaux bouquets de la julienne ſont paſſés, on coupe & on raccourcit les tiges & les branches qui ſoutiennent ces bouquets. On les repique en terre ſans autre apprêt: toutes ces branches vous donneront autant de nouveaux pieds, pourvu que vous les teniez dans une terre graſſe, renouvellée d'année en année, & où le fumier de cheval n'entre point. Sans cet entretien elles dégénerent promptement, comme il arrive toujours à Paris, où cette fleur n'eſt preſque jamais dans ſa beauté.

Le Chev. Les giroflées, ce me ſemble,

Digitized by Google

méritent encore plus de soin, parce qu'on en jouit plus long-temps. La jaune double, avec un odeur exquise, a tout l'éclat de l'or. La blanche, la rouge, la violette, la panachée, forment des têtes magnifiques, & répandent une odeur fort agréable. La Giroflée. Giroflée jaune. Giroflée panachée.

La Comt. Je ne blâme pas la curiosité de ceux qui cultivent les plantes étrangeres; mais le Pérou ni les Indes ne nous envoient rien qui l'emporte sur une belle giroflée: je crois qu'elle seroit un objet d'admiration & d'envie pour les Indiens.

Le Pr. Nous n'avons rien dit des pavots, ni des coquelicots doubles. Ces fleurs ne se multiplient que par leurs graines, qui donnent tous les ans de quoi contenter le goût le plus avide de nouveauté.

La Comt. Je ne sais s'il faut les appeller le modele ou le désespoir des Brodeurs & des Peintres.

Le Chev. Il y a une fleur qui me paroît jetter encore plus d'éclat que toutes les précédentes, & embellit mieux un grand jardin. C'est le lis.

Le Pr. La Sagesse elle-même en a fait l'éloge, & en a préféré la parure à la pourpre & à toute la gloire du plus magnifique des Rois.

Le Chev. Voyez-vous, je vous prie, quelque rapport entre ces fleurs & les

Digitized by Google

LA CULTURE DES FLEURS.

lis qui sont dans les armes de France ?

Le Pr. Le haut d'une feuille de cette fleur vue de face, & les deux feuilles voisines vues de profil, semblent avoir un rapport foible avec le haut de la fleur de lis. Mais ce rapport ne suffit pas sans le secours d'une conjecture historique.

La Comt. En quittant le jardin nous pouvons perdre de vue la nature. Pourquoi a-t-on donné le nom de lis à une figure qui y ressemble si peu ?

Le Pr. Il y a beaucoup d'apparence que les fleurs de lis ne sont originairement que ces trois petites feuilles, ou cette espèce de fleuron dont on paroit assez ordinairement les Couronnes des Princes, & qu'on trouve souvent à l'extrémité de leur sceptre dans les monuments de la premiere & de la seconde race de nos Rois. Louis VII, surnommé le Jeune, qui alla dans le XIIe siecle à la seconde croisade, se distingua, comme c'étoit l'usage alors, par un blason particulier. Il prit pour armoiries ce fleuron, auquel il ajouta pour support la répétition de la même figure en petit : & comme les Croisés septentrionaux abrégeoient le nom de Louis que portoit ce Prince, en celui de Loys & de Lys, il est naturel de croire que ces fleurons prirent par ce moyen le nom de fleur-de-lis.

Voyez *les Monuments de la Monarchie Françoise de D. Bernard de Montfaucon, tom. 1. & 2.*

Digitized by Google

LES ACCOMPAGNEMENTS DU PARTERRE.

QUATRIEME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LE CHEVALIER.

Le Comte. QUe voulez-vous faire, Monsieur, de ces bouts d'ardoise que je vous vois arranger avec tant d'application?

Le Chev. Voyez ce que c'eſt, Monſieur, ayez la bonté de lire.

Le Comte. Boutons d'or, iris de Suze, fritillaire, jacée, martagons, digitales.... J'entends, voilà une liſte de fleurs.

Le Chev. On m'en nomme tous les jours ici, que je ne connoiſſois pas, & j'en retrouve pluſieurs que je connois de vue ſans en ſavoir les noms. Je leur ai fait à toutes leur étiquette, que je pique au pied de la plante: en me promenant ſeul, je les appelle toutes par leur nom à meſure qu'elles ſe préſentent. Si la mémoire me manque, je n'aurai qu'à lire, & j'apprendrai à les diſtinguer par le ſimple feuillage.

Digitized by Google

LES ACCOMPAG. DU PART.

Le Comte. Vous allez donc faire un Livre de tout mon jardin; car je vois que cette précaution ne sera pas moins nécessaire pour une multitude d'autres plantes qui en font l'ornement. Je veux vous aider à les connoître. Le parterre ne fait pas seul un jardin : il a besoin de bien des accompagnements; tels que sont les arbrisseaux à fleurs, les allées, les berceaux, les palissades & les bosquets.

Le premier accompagnement du parterre sont les grands arbrisseaux à fleurs, auxquels on joint différentes sortes d'arbustes & de plantes étrangeres. Comme le nombre des arbrisseaux à fleurs n'est pas grand, on y supplée par le moyen des grandes plantes annuelles.

Grandes plantes annuelles.

Le Chev. Par plantes annuelles, Monsieur entend apparemment celles dont la tige meurt au bout d'un an, ou peu après?

Le Comte. C'est cela même. On fait choix de celles qui forment de belles pyramides, ou qui ont un grand feuillage couronné de riches bouquets. Par-là elles se trouvent propres à couvrir un large vase, & à orner de grandes places. Telles sont les juliennes, les giroflées, les lis, les pyramidales, les œillets d'Inde, les amaranthes, les géranions, les tricolors, les pédons, les thlaspis, & bien d'autres que

Digitized by Google

vous connoiſſez ſuffiſamment. Les belvéderes, quoique ſans fleurs, rendent auſſi le même ſervice. Les Arbriſſeaux à fleurs.

Les arbriſſeaux à fleurs, ſont le lilac commun, le lilac de Perſe, le grenadier, l'oranger, le citronnier, les jaſmins, les roſiers, & pluſieurs ſortes de lauriers. Arbriſſeaux à fleurs.

Le Chev. Je vois une infinité d'honnêtes gens ſe contenter pour tout parterre, de quelques plate-bandes qu'ils garniſſent de ces arbriſſeaux.

Le Comte. Ces magnifiques plantes embelliſſent encore mieux un jardin que la plupart de celles qui ſont l'objet de la curioſité des fleuriſtes. Celles-ci ſont deſtinées à être vues de près. Auſſi la nature les a-t-elle peintes en miniature. Elle a travaillé les autres à plus grands traits, ou d'une façon plus ſimple. Elle en a beaucoup multiplié les fleurs ſur un même pied, & ne leur a communément donné qu'une ſeule couleur; ce qui ſuffit avec la verdure qui les ſoutient, pour être vues de loin, & pour parer noblement un terrein ſpacieux.

Le Chev. Je crains que cette parure ne dure trop peu. On n'eſt pas ſi borné en élevant des fleurs : elles ſe ſuccedent.

Le Comte. On peut auſſi très-aiſément faire durer les arbriſſeaux à fleurs preſque

Digitized by Google

s Ac- autant que l'année, avec d'agréables chan-
MPAG. gements. Après que les lauriers-thyms ont
PART. fait leur personnage durant les derniers mois de l'hiver, & jusqu'au commencement du printemps, ils disparoissent de dessus la scene, & sont remplacés par les lilacs, qu'on entremêle, en posant alternativement une caisse de grappes blanches, & une caisse de grappes bleues. Voyez-en l'effet le long de cette terrasse. Ensuite paroîtront les rosiers de Gueldres, les têtes de chevre-feuilles, les jasmins communs montés en tiges, ou disposés en maniere de vase autour de quelques cerceaux; les genêts d'Espagne & les lilacs de Perse, avec les jasmins jaunes, les jasmins d'Inde, d'Arabie & de Catalogne, qui durent tous plusieurs mois en fleurs, malgré le tribut journalier qu'ils paient à chaque nouvelle compagnie qui les aborde. On jouit encore dans ce même temps du baume de la fleur d'orange, & de la pourpre de la grenade. On jouit ensuite & jusqu'en automne du mêlange des couleurs les plus tendres par la réunion du rouge & du blanc des lauriers-roses.

On entremêle les arbrisseaux fleuris de plusieurs arbustes, estimables ou par l'immortalité de leur verdure, ou par l'agrément de leur odeur, comme myrtes,

Digitized by Google

Li
co
DU

Digitized by Google

romarins, halimes, arbres de Sainte-Lucie, * génévriers, ifs, cyprès, lauriers-cerises, & autres de toute espece. Le houx même, tout hérissé qu'il est, mérite de trouver place dans nos jardins, par une verdure qui se conserve toujours parfaite, & par des grappes d'un rouge admirable, qui réjouissent la vue au milieu de l'hiver. LES ARBRISSEAUX À FLEURS.

Le Chev. Vous ne dites rien des rosiers. Ils font cependant une très-belle figure dans votre.....

Le Comte. Je ne les abandonne pas. Ils pourroient seuls tenir lieu des autres arbrisseaux à fleurs. Ce que nous faisons venir à grands frais des Pays éloignés, n'a réellement rien de supérieur, peut-être même de comparable à l'agrément d'une belle suite de rosiers bien entretenue. Il y a plus de quinze especes de roses, tant simples que doubles, blanches, jaunes, cramoisies, & panachées. Avec la facilité qu'on a d'en varier les couleurs par le mélange des especes, on peut encore ménager cette variété sur le pied même, & y faire croître à la fois cinq ou six sortes de grosses roses toutes différentes, par le moyen de la greffe. ROSIERS.

On en éleve, si on veut, les tiges en les

* Espece de cerisier de bonne odeur, & dont la fleur a aussi beaucoup d'agrément.

Digitized by Google

LES ACCOMPAG. DU PART. élaguant, & en retranchant tout ce qui pousse du pied. Le point important dans la maniere de les gouverner, est de laisser avancer certains boutons, d'en retrancher d'autres, & de raccourcir les rosiers, les uns plus, les autres moins. D'où il arrive que les boutons se développent tour-à-tour; les uns sur la fin de l'été; d'autres en automne; quelques-uns jusqu'en hiver. Rien de plus simple que le moyen de prolonger la jouissance de cette aimable fleur.

Le Chev. Je m'apperçois de plus en plus que les choses les plus communes sont réellement les plus belles; & qu'il ne faut point du tout courir après ce qui est rare ou étranger, pour être satisfait.

Le Comte. Il ne faut que mettre en ordre ce que la nature a placé autour de nous. Vous en jugerez encore mieux par les autres embellissements de nos Jardins. Laissons croître en liberté le tilleul, le coudrier, l'épine blanche, les arbres fruitiers, en un mot toutes les plantes qui sont ici. Nous nous trouverons dans peu logés comme les tigres & les ours: nous nous verrons environnés de broussailles & de haute futaie. Donnons le moindre arrangement à ce que nous avons sous notre main, nos demeures se convertiront en un paradis terrestre.

Digitized by Google

Le bon ſens veut que nous commencions par écarter de deſſous nos appartements tout ce qui peut y faire ombre, ou barrer notre vue. En y mettant à découvert un terrein raiſonnablement grand, il eſt naturel d'y amuſer les yeux par quelque objet agréable. De là l'origine des parterres: de là la légéreté & la délicateſſe des ornements qui les compoſent. Mais après le parterre, qui eſt une piece plate & entiérement découverte, on doit trouver des objets d'un caractere oppoſé; c'eſt-à-dire, de grandes pieces de relief, & qui s'élevent de part & d'autre, ſoit pour diverſifier la vue, ſoit pour la terminer, ſoit pour nous rendre d'autres ſervices. Les Arbriſſeaux à fleurs.

La diſpoſition de ces accompagnements du parterre demande encore plus de goût que celle du parterre même. Je me contenterai de vous dire en deux mots la deſtination de chaque piece; le choix des plantes, dont chaque piece eſt compoſée; & enfin la maniere d'aſſembler le tout. Commençons par les allées.

Les allées ſont nues ou garnies. Les premieres ne conſiſtent qu'en un terrein uni, aligné par quelque bordure de buis, & rempli de ſable ou de gazon, pour jouir de la promenade autour des parterres. Les Allées.

Le allées garnies ſont bordées ou de

Digitized by Google

Les Accompag. du Part. caisses ou de grands arbres. Les unes sont couvertes pour y prendre le frais : les autres sont à jour. Il y en a qui servent à ménager la vue de la campagne, comme doit être, s'il est possible, l'allée qui fait face au bâtiment & qui répond au milieu du parterre. Il y en a qui servent à guider l'œil sur un objet intéressant : telle est par exemple celle-ci.

Le Chev. Les deux tours du Monastere qui en font le point de vue, semblent avoir été faites exprès pour l'embellir.

Contre-allées. *Le Comte.* La maîtresse allée, qui vient pour l'ordinaire après le parterre, est quelquefois accompagnée de deux contre-allées moins larges. Alors celle du milieu est toujours composée de grands arbres également élagués, & dont les tiges sont en plein air. Les deux contre-allées peuvent être enfermées, l'une à droite, l'autre à gauche, de deux grandes palissades ou murailles de verdure.

Le Chev. Dans les deux allées qui accompagnent votre parterre, & dans celle qui perce le bois vis-à-vis le château, je ne vois que des arbres d'une même espece.

Arbres des allées.

L'Ipreau ou Orme à large feuille. *Le Comte.* Ce sont tous ormes à large feuille. Ce feuillage uniforme est magnifique, & c'est le plus parfait de tous les bois.

Digitized by Google

L'Orme à Saux Acacia.

Digitized by Google

Digitized by Google

Le Chev. N'emploie-t-on pas plus communément le maronnier pour faire une belle allée? LES ALLÉES.

Le Comte. Il eſt vrai que le maronnier d'Inde orne beaucoup une place par ſon beau verd, par ſes grandes grappes de fleurs, & par ſa belle tête. Avec cela il vient promptement. Mais il eſt ſujet à être rongé par une chenille, qui le dépouille preſque tous les ans de ſa verdure entiere dans le cœur de l'été. On ſe plaint auſſi qu'il ſalit les allées dans tous les temps où l'on s'y peut promener. Quand ſes fleurs ſont tombées ſur la fin du printemps, il ne tarde pas à laiſſer tomber ſes coques hériſſées. Le fruit tombe à ſon tour en automne. Il finit par la chûte des feuilles.

Le Chev. Il faut renoncer au maronnier d'Inde. Mais n'eſt-il bien remplacé que par l'orme?

Le Comte. Outre les ormes que nous avons de deux eſpeces; l'une à petite, l'autre à large feuille, nous pouvons faire nos allées avec le plane, l'érable, & le tilleul. Quelques-uns y emploient l'acacia.

Le Chev. Je connois l'acacia & le plane. L'ACACIA.
J'ai ſouvent cueilli ſur le premier des fleurs d'une odeur admirable. Le plane a la feuille fort grande, taillée en étoile.

Le Comte. La forme du plane a bien LE PLANE.

Digitized by Google

Les Accompag. du Part. changé. Sa belle ombre l'avoit mis en grande vogue parmi les Grecs & parmi les Romains. Ils se plaisoient à en élargir la tête, & à pratiquer au milieu de son feuillage une grande salle à manger. Ils le plantoient dans leurs jardins, dans les avenues des maisons de campagne, & par-tout. Vous avez dû voir les plaintes qu'Horace * fait de cet usage.

Plin. hist. nat. l. 12. c. 1. sect. 5. Harduin.

Le Chev. Je me les rappelle. Il trouvoit étrange que le plane, qui ne donne qu'une ombre stérile, se multipliât plus que l'orme, qu'on rendoit utile & fécond par son mariage avec la vigne.

Le Comte. Aujourd'hui nous employons assez peu le plane dans nos jardins d'ornement. Nous n'y faisons guères plus d'usage du grand érable, dont la feuille imite assez celle du plane. Mais on s'accommode mieux du petit érable, du charme, & sur-tout du tilleul, parce qu'il vient promptement, & qu'il se prête avec souplesse à toute sorte de figures, & à toute sorte de terreins. On peut garnir le bas des tilleuls de gros buissons d'ifs ou de rosiers taillés en forme de vase ou de cloches renversées. Les tiges des tilleuls qui s'en élevent & qui portent des têtes bien arron-

Le Tilleul.

* Platanusque cælebs evincet ulmos.
Catull. l. 2. od. 31.

Digitized by Google

Peint d'après Nat.e p.r M. Basseporte. G.p. J. B.

Digitized by Google

Digitized by Google

dies, imitent de longues enfilades d'orangers encaissés. Les Allées.

Le Chev. Quand ensuite les vases viennent de tout côté à se couvrir de roses, une allée de cette façon doit former un coup d'œil ravissant.

Le Comte. On peut faire encore mieux. Comme on n'est guères dans l'usage d'accompagner les parterres d'arbres de haute tige, si ce n'est dans des jardins extrêmement étendus; on peut au milieu ou à côté des larges allées qui bordent le parterre, faire planter, sur des lignes droites, de gros buissons de tilleuls, dont on arrête les tiges, pour les faire pousser du pied. On taille ces buissons en manière de grandes caisses quarrées. Au cœur de ces vases de verdure on enfonce & on affermit un grand panier garni d'une touffe de fleurs, selon la saison, ou contenant seulement une belle tête de rosier.

Le Chev. C'est ce que je vois que vous avez fait pratiquer ici sur les deux ailes du grand parterre. Ces jolies allées ne bornent point la vue, & donnent à toute la place un grand air de magnificence.

Le Comte. Il ne m'a fallu, pour me procurer ce plaisir, ni attendre long-temps, ni dépenser en vase de fonte, ni faire venir de loin des arbustes timides qu'on n'ose

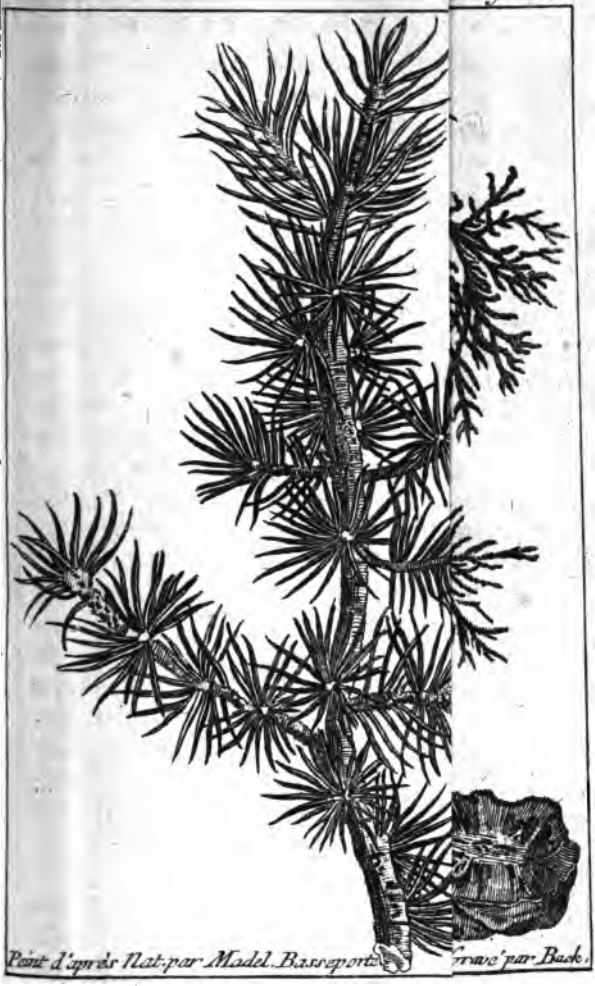
LES ACCOMPAG. DU PART. montrer à l'air que durant les beaux jours. Parlez-moi des arbuſtes que le climat nous donne, & qu'une légere couverture de paille préſerve à coup ſûr de la plus âpre gelée.

LES BERCEAUX. *Le Chev.* J'admire la légéreté que vous ſavez donner aux berceaux qui terminent ſi agréablement la vue de part & d'autre.

Le Comte. Les berceaux, les ſalles vertes, les cabinets de verdure ſe peuvent garnir de différentes façons. On y emploie le chevre-feuille, le jaſmin, le charme, le tilleul, ou même des arbres toujours verds. Mais autrefois ces retraites avoient communément un air maſſif & lugubre. Le pied en étoit ſouvent déchauſſé : les côtés en paroiſſoient écorchés, parce qu'on empêchoit la végétation en voulant tout couvrir. On eſt aujourd'hui dans le goût des cabinets découverts par le haut, ou des berceaux tout ouverts par les côtés, en forme de portiques ou de voûtes appuyées ſur de légeres colonnes de verdure. On y reſpire un air plus ſain : tout s'y nourrit ſans peine ; parce que le ſoleil & la libre circulation de l'air y rendent le feuillage auſſi vif & auſſi fort par le bas que vers le haut.

Le Chev. C'eſt apparemment le trop

Digitized by Google



Le Cedre

Digitized by Google

Digitized by Google

d'ombre & le défaut d'air qui dégarnit si souvent le bas des paliſſades. Les Berceaux.

Le Comte. Les paliſſades ne doivent jamais avoir une hauteur égale à la largeur de l'allée qu'elles bordent. Quand les arbres dont on les couronne quelquefois ſont bien élagués, & qu'elles ſont aérées de toutes parts, elles forment alors une vraie muraille de verdure, qui ſemble avoir ſes fondements en terre. Elles deviennent par-là un des plus grands agréments des jardins, dont elles reglent, pour ainſi dire, toute l'architecture. Les Paliſſades.

Le Chev. N'y a-t-il que la charmille qui puiſſe prendre cette forme?

Le Comte. Les paliſſades, tant les hautes que celles qui ne ſont qu'à hauteur d'appui, ſe peuvent faire de tilleuls, d'ormes, de hêtres, de coudriers: en obſervant de n'y employer d'un bout à l'autre, qu'une ſeule eſpece; parce que la diverſité de deux feuillages qui ne fraterniſent point, choque d'abord les yeux, & eſt ſujette à cauſer des vuides. Le petit érable a un avantage qui eſt de reſſource dans les jardins déja formés, & où il ſurvient quelque choſe à rétablir. Il croît à l'ombre, & remplit un vuide mieux que toute autre plante. Mais la charmille forme, ſans contredit, la verdure la plus belle & la plus durable.

Digitized by Google

LES ACCOMPAG. DU PART. Les baſſes paliſſades ſe peuvent faire d'ifs, de lauriers, de myrtes, de troëne, d'aubépine : ou ſi l'on veut du magnifique, on les fait de grenadiers.

Le Chev. Une paliſſade de grenadiers doit paroître tout en feu au temps de la fleur.

Le Comte. Veut-on cacher des murailles ou des terreins inutiles, irréguliers, peu favoriſés du ſoleil, ou d'un aſpect peu agréable? on y emploie en forme de paliſſade ou autrement, les arbres qui viennent dans les endroits les plus froids, qui conſervent toujours leur verdure, & qui peuvent en tout temps étendre une belle tapiſſerie ſur ces endroits diſgraciés. Tels ſont l'if, l'alaterne, le picéa, le cedre, le chêne verd, le buis, le houx, & le lierre.

Arbres toujours verds. On feroit bien auſſi d'employer des arbres toujours verds pour former les paliſſades & les portiques qui doivent ſervir à borner la vue d'un appartement : & on en ſent ſi bien l'agrément, qu'on les contrefait par une verdure de bois peint.

Le Chev. Ceux qui embelliſſent le tour de leur jardin de cette façon, n'ont pas à craindre la chûte des feuilles.

Le Comte. Chacun a ſon goût, & rien ne doit être plus libre. Mais il me ſemble

Digitized by Google

Peint d'après Nat. p.r M. Basseporte.

Back.

Digitized by Google

Digitized by Google

L'If.

Digitized by Google

Digitized by Google

qu'en entrant dans un jardin, on s'attend à trouver une verdure réelle, comme en entrant dans une Bibliotheque on s'attend à ne pas trouver des Livres en peinture. Les Palissades.

Le Chev. Si les portiques de bois peint, & dégarnis de feuillages, vous paroissent déplacés dans un jardin; que direz-vous de ceux qui empliſſent leur jardin de marbre & de dorure?

Le Comte. Ces ornements peuvent être fort beaux: mais je ne sais pas trop si c'étoit là leur place. En Italie & en France, on donne peut-être un peu trop dans le goût des vaſes qui ne contiennent rien, des ſtatues qui ne nous inſtruiſent de rien, & des colonnes deſtinées à ne rien ſoutenir. Mais toutes ces pieces inutiles par elles-mêmes, perdent encore plus de leur prix quand elles occupent la place de la verdure qui nous feroit plaiſir, & qui eſt tout ce que nous cherchons dans un jardin. Je ne deſire d'y trouver ni ſculpture, ni colonnade, ni portique de marbre; non plus que je ne m'attends à trouver un parterre de gazon dans le veſtibule d'un appartement, ni une allée d'arbres dans un corridor.

Le Chev. J'ai quelquefois entendu dire, qu'un jardin étoit une imitation de la nature; que les allées & les parterres étoient l'imitation des plaines; que les terraſſes Les Terraſſes.

Digitized by Google

LES ACCOMPAG. DU L'ART.

étoient l'imitation des montagnes ; enfin les fontaines & les rigoles, une imitation des sources & des rivieres. Il est permis d'embellir un peu ce qu'on imite. Une allée est plus belle qu'un grand chemin : une terrasse est mieux rangée que la pente d'une montagne : un jet d'eau est plus agréable qu'une source qui sort d'un rocher.

Le Comte. Il y a du vrai dans ce que vous dites : mais permettez-moi de vous faire remarquer qu'un jardin est moins une imitation de la nature, que la nature même rapprochée sous nos yeux & mise en œuvre avec art. J'ai besoin de prendre l'air : on me le procure par une petite plaine & par des allées découvertes. Je veux jouir un moment de la vue des productions de la nature ; on a mis pour cela sous mes yeux des fleurs & des feuillages rangés de façon que la vue des uns n'ôtât pas celle des autres. Je souhaite changer de point de vue, trouver un abri contre le vent, jouir de la solitude, sans ôter aux autres l'usage de mon jardin : les terrasses me donnent ces différents avantages. L'ombre & la fraîcheur ne sont pas moins à desirer : on m'en procure la jouissance en ajoutant aux pieces précédentes, le couvert d'un beau bois, & le cours d'une eau abondante. L'art qui forme les jardins ne con-

Digitized by Google

Peint d'après Nature par Madelaine Bassepierre. J.C. Back

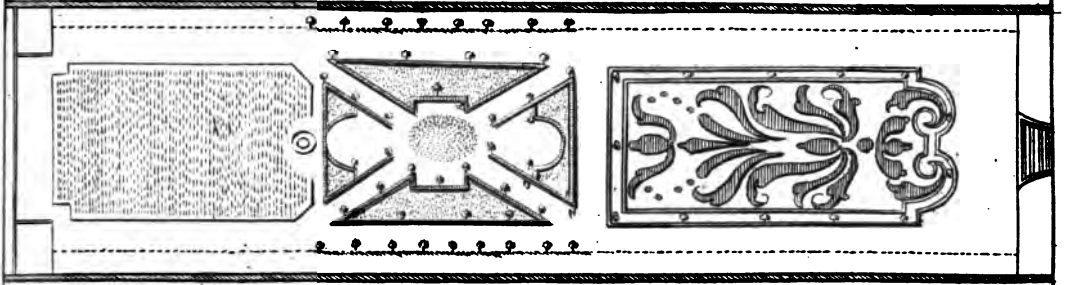
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Terrain long

partagé en parterre, bosquet et potager.



Echelle de 20 Toises.

1 2 3 4 5 10 20

Digitized by Google

siste pas à contrefaire ces choses, ni à m'a- LES TER-
muser d'une vaine perspective, ou d'une RASSES.
suite d'arcades de bois verd, ou de la vue d'un sallon incrusté de marbre, ou de celle de quelque Naïade qui penche avec grace son urne sur un bassin presque toujours à sec. Le mérite de l'art est de rassembler, en effet l'eau & la verdure, de faciliter la promenade, de donner du couvert. L'art n'imite donc point ici la nature; mais il l'y met en œuvre : c'est d'elle seule qu'il emprunte les plaisirs qu'il nous livre.

Rendons justice à l'art. Il peut mettre beaucoup de grace & de dextérité dans l'assemblage qu'il fait faire des productions naturelles. Un propriétaire curieux se trouve réduit à faire son jardin d'un terrein sans largeur sur une longueur excessive. La chose arrive tous les jours. Rien de plus aisé que de remédier à l'irrégularité de cette figure. Il partage le tout en trois quarrés longs. Du premier il fait un joli parterre; du dernier, qui est au fond, un beau potager; de la portion du milieu il fait un joli bosquet, qui, en s'élevant entre deux, rompt la vue de cette longueur ridicule. Le bosquet est traversé d'angle en angle par une croix de S. André; garni par dedans d'une salle verte; & orné soit par dedans, soit par dehors, de deux cabinets ou niches de verdure, dont

En quoi consiste l'art des jardins.

Digitized by Google

Les Accompag. du Part.

l'un, si l'on veut, fait face au parterre, & l'autre au potager. Tout ce qu'on découvre a un air proportionné: & deux allées traversant le tout le long des deux murs, fournissent au besoin une longue promenade, & la libre communication des trois différents jardins.

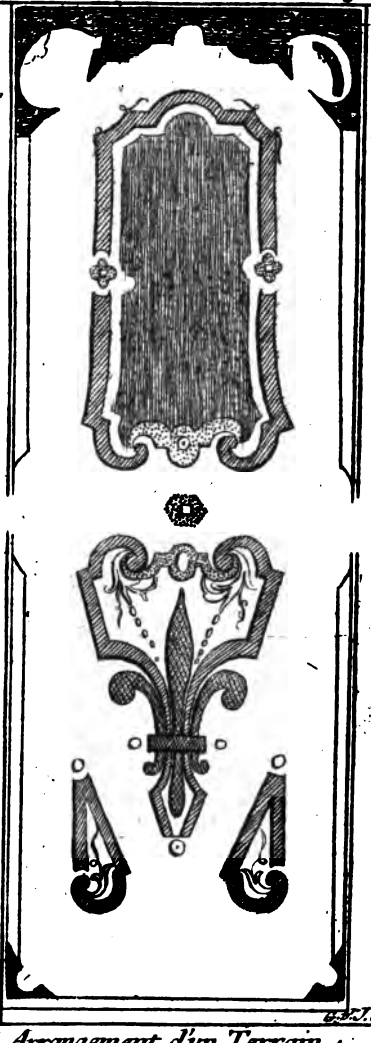
Un autre possede un terrein plus vaste, mais triangulaire, ou d'une figure encore plus bizarre. Il prend différentes pieces qui plaisent toutes par leur beauté particuliere, & par leur correspondance générale. Des deux grandes palissades qui borneront son parterre, l'une sera le commencement d'un bois spacieux, & coupé de plusieurs allées; l'autre, couronnée d'arbres aussi hauts, semble annoncer des bosquets d'un autre goût, & qu'on croit de même étendue: tandis qu'elle sert réellement à cacher, derriere une verdure sans épaisseur, le mur qui rompt le terrein en cet endroit. L'art agrandit ainsi la place, unit par des raisons adroites les lieux les plus mal assortis, & en sauve l'irrégularité sous une perpétuelle apparence de symmétrie. Les bouts de terreins qui paroissent perdus derriere ces alignements réguliers, servent à faire, l'un un verger, l'autre une pépiniere, une figuerie, une melonniere.

Maniere d'unir le tout.

Il y a sans doute une grande dextérité à pouvoir exécuter en détail toutes les belles

Digitized by Google

Digitized by Google



Arrangement d'un Terrain
de 26. Toises de Longueur sur neuf de large.

Digitized by Google

pièces de jardinage ; par exemple, à savoir, niveller un terrein ; à en abaisser doucement un autre par une pente insensible, qui donne l'écoulement aux eaux, sans rendre la promenade pénible ; à tracer un parterre ; à bien plaquer un gazon ; à conduire des eaux ; à aligner des allées ; à arrondir des berceaux ; à bien percer un bois ; à ménager des vues. Mais le grand effet du goût est de bien sentir ce que vaut la nature, de bien faire valoir ses présens, & de faire de toutes ces différentes parties un tout raisonnable & bien entendu. LES VUES.

Dans un petit terrein, tout se réduit à la simplicité du dessein, & à la propreté de l'exécution. Dans un terrein vaste, rompu, inégal ; un habile homme se sert de tout, & des irrégularités mêmes, pour mettre par-tout du nouveau, & pour ôter à son jardin une ennuyeuse uniformité. Il se garde bien de prodiguer tout d'un coup la vue de son terrein d'un bout à l'autre, & de le mettre à découvert sous le premier coup d'œil. Il se contente d'en présenter d'abord une grande portion richement parée de fleurs, de belles eaux, d'arbres de tige ; terminée par des berceaux ou par des palissades. L'œil du spectateur est satisfait, & ne demande rien de plus. Mais

Digitized by Google

Les Accompag. du Part.

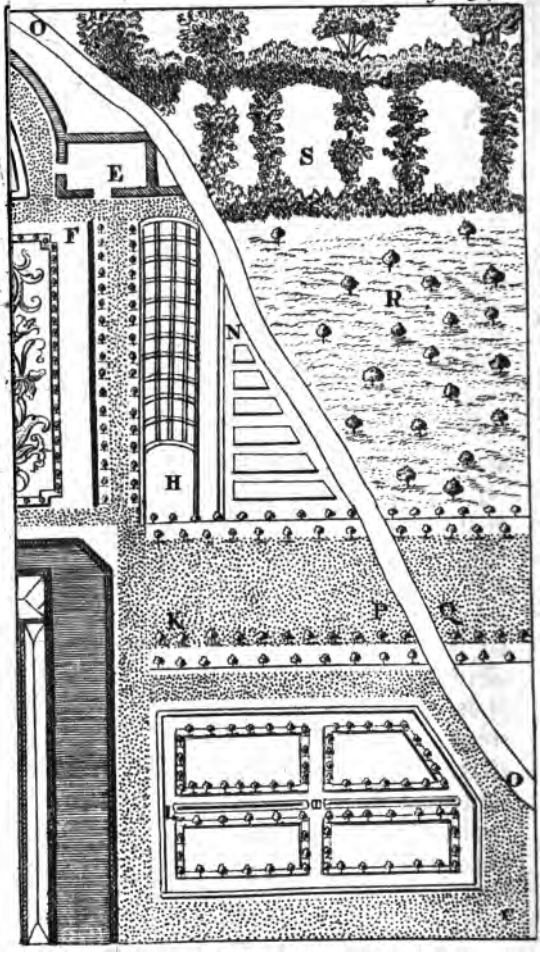
peu après il est agréablement surpris de trouver que ce qui terminoit sa vue, est le commencement d'un nouvel ordre de beautés.

On a évité de même, de lui laisser voir dès l'entrée du jardin toute la campagne voisine. On lui en montre seulement une partie, comme à la dérobée. Par exemple, vous voyez d'ici la campagne par cette longue enfilade de vue qui fait face au parterre. Vous la retrouvez plus loin au bout de cette allée de traverse, à l'aide d'une palissade à hauteur d'appui, qui a été abaissée en cet endroit pour unir le jardin avec l'avenue qui y répond au dehors. Les palissades & les bosquets sont tenus & arrêtés à une hauteur qui n'ôte pas aux appartements d'en haut le spectacle de la plaine, & des montagnes voisines. Mais on fait plus souhaiter cette vue qu'on ne la met à découvert à l'entrée du jardin. Et dans la vérité, il n'est pas avantageux pour nos jardins, qu'on puisse en faire librement la comparaison avec le magnifique jardin de la nature. Les nôtres ne paroîtroient plus rien. Il est bien plus agréable en sortant d'un bosquet, ou au détour d'une palissade, d'appercevoir tout d'un coup une plaine à perte de vue. Jugez de l'effet que ce ménagement produit, en passant

Digitized by Google

Digitized by Google

Tome II Page. 97.



ulier.

Grave par J.C. Back

Digitized by Google

passant derriere ce berceau pour nous asseoir sur la terrasse qui est de l'autre côté. LES VUES.

Le Chev. Il me semble qu'on tire de devant nous un rideau qui nous déroboit le ciel & la campagne.

Le Comte. On varie ainsi la vue, tant qu'il est possible, en passant d'une piece à l'autre. Nouveau goût, nouveau caractere. Une place a un air de grandeur : une autre plaît par un air plus enjolivé. Ici s'offre une patte d'oie ou une étoile qui vous laisse dans l'incertitude de la route que vous prendrez dans le bois. Dans cet autre terrein enfoncé qu'on a voulu se dispenser de combler, se présente un long boulingrin, c'est-à-dire, un long tapis de verdure, qu'on a tenu ici en maniere d'impériale renversée. Les arcades de tilleuls qui le bordent, les vases de fleurs qui ornent chaque arcade, la fraîcheur qu'on y goûte, l'air qui y roule librement, le chant de mille oiseaux qui y font leur séjour; tout vous attire, tout vous arrête sur cette pelouse délicieuse. Un autre endroit a l'air solitaire & sauvage : l'esprit s'y trouve recueilli. Ailleurs il se dissipe & s'égare avec l'œil sur les hameaux du voisinage. Un lieu stérile & battu des vents de Nord, se convertit en une grotte pour y prendre le frais. Un lieu élevé & de

Digitized by Google

LES ACCOMPAG. DU PART. difficile accès, se gagne peu à peu par une rampe tirée de loin, & devient un belvédere que chacun se reprocheroit de n'avoir point vu. En employant ainsi avec prudence tous les terreins & toutes les situations; en achevant enfin de faire de chaque chose ce que la nature avoit commencé à en faire, on diversifie les aspects, on multiplie les beautés, les promenades, & les abris, selon les temps & les saisons. Il suffit qu'il ne pleuve pas pour être sûr de pouvoir agréablement prendre l'air, malgré le soleil & le vent. Nous jouissons par ces précautions de tout ce que la nature a de beau, & un seul tour de jardin est un voyage dont on revient toujours content & utilement exercé.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

ÉLOGE DU JARDINAGE ET DU POTAGER.

CINQUIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. COmment, je vous prie, vous eſt venu l'idée du joli Recueil dont vous me parlez?

Le Chev. C'eſt vous-même, Monſieur, qui y avez donné lieu. Vous me conſeillâtes, dans mon dernier voyage, de lire, après les Géorgiques de Virgile, les *Jardins* du P. Rapin, & la *Métairie* du P. de Vaniere. Je l'ai fait, &.....

Renati Rapini hortor. l. IV. Jacobi Vanierii prædium ruſticum.

Le Pr. Il ne faut pas demander ſi vous êtes devenu partiſan de la vie champêtre.

Le Chev. Après cette lecture on eſt aſſurément tenté de renoncer au ſéjour

Digitized by Google

ÉLOGE DU JARDINAGE.

des villes. Ces trois Poëmes m'ont tellement enchanté, que je ne les puis quitter. J'ai voulu les avoir tous trois enſemble, & je les ai fait relier proprement en un ſeul volume, que voici : il eſt très-portatif, & je l'appelle ma *Bibliotheque de campagne.*

Le Pr. A quelques fables près, où l'on trouve que le P. Rapin a fait revivre les Dieux & le langage des Païens fort gratuitement, puiſque le faux n'y eſt racheté par aucune vérité utile, il y a un profit & un agrément perpétuel dans la lecture de ces trois Ouvrages. Je ſais qu'il n'appartient qu'au Public de décider ſi les *Jardins* & la *Métairie* méritent exactement de devenir les ſecond & troiſieme tomes des Géorgiques ; je ſais que Rapin eſt trop ſonore, & Vaniere un peu ſuperficiel dans ſes derniers Livres : mais pour mon uſage particulier, j'ai deſſein de faire comme vous, & de les mettre tous trois de compagnie ſous un titre commun. Je n'en prendrai point d'autre que celui que vous m'avez ſuggéré.

Le Chev. Mais ne pourrions-nous pas groſſir un peu cette Bibliotheque ?

Le Pr. Rien ne nous empêche d'y joindre les endroits de Caton, de Cicéron, [a] d'Horace, [b] & de Pline [c] le Naturaliſte, qui nous préſentent les plus belles images

[a] *Ciccer. de ſenect.*
[b] *II. Sat. 6. & I. Ep. 10. 14. 16.*
[c] *Hiſt. nat. l. 18. c. 2.*

Digitized by Google

de l'agriculture & de la vie champêtre.

ELOGE DU JARDINAGE.

Le Chev. N'y oublions pas les deux maisons de Pline * le Jeune. Il n'y a pas long-temps que j'en ai parcouru les appartements & les jardins avec un plaisir extrême : j'avois pour guide M. Félibien.

* *Plin. Jun.* Laurentinum, *l. 2. Epist. 17.* & Thusci, *l. 5. Ep. 6.* V. *Les maisons de Pline, par Félibien.*

Le Pr. Voilà ce que nous avons de plus beau & de plus délicat en latin. Je n'ai pas joint Columelle aux précédents, parce qu'il peut lui seul nous tenir lieu de tous.

Le Chev. Nous pouvons apparemment faire un triage semblable en François.

Le Pr. Croirez-vous, Monsieur, que notre langue, ou du moins notre poésie Françoise n'a pas le moindre ouvrage de goût qui puisse entrer dans votre plan?

Le Chev. J'en suis fort surpris : la nature est si belle. La poésie y trouveroit un beau champ pour s'exercer.

Le Pr. C'est assurément la matiere des plus riches tableaux. Celui de l'agriculture en particulier est encore à commencer. Nous n'avons aucun Poëte François qui l'ait seulement ébauché. Ce seroit cependant pour un génie heureux le moyen le plus sûr non-seulement de plaire, mais de plaire à tous les Lecteurs.

En gagnant peu à peu le potager où nous pouvons faire un tour de promenade; dites-moi, je vous prie, d'où pro-

Digitized by Google

ÉLOGE DU JARDINAGE. vient le plaisir singulier que vous éprouvez à la lecture des gracieux Ecrivains qui composent votre petit Recueil? Je sais que leur latinité est pure, & que leurs peintures sont vraies : mais ces belles qualités leur sont communes avec d'autres Auteurs. Pourquoi donc vous plaisent-ils plus que tous les autres?

Le Chev. Ce plaisir provient sans doute du choix qu'ils ont fait des objets champêtres.

Le Pr. Je le crois comme vous, & l'on peut prédire qu'ils seront toujours lus, parce que la matiere qu'ils ont traitée n'est sujette ni à la vicissitude des années, ni au caprice des goûts. Généralement tous tant que nous sommes, nous naissons Jardiniers : la culture des fleurs & des fruits est notre premiere inclination. Nous nous partageons sur tout le reste : le goût de l'agriculture est le seul qui nous réunisse : & quelque diversité que les besoins de la vie, ou les usages de la société puissent mettre dans nos occupations ordinaires, nous nous souvenons tous de notre pre-
Genes. 2. 15. mier état. L'homme innocent avoit été destiné dès le commencement à cultiver la terre : nous n'avons point perdu le sentiment de notre ancienne noblesse. Il semble, au contraire, que tout autre état nous asservisse ou nous dégrade. Dès que nous

Digitized by Google

pouvons nous affranchir, ou reſpirer quelque moment en liberté, une pente ſecrete nous ramene tous au jardinage. Le Marchand ſe croit heureux de pouvoir paſſer du Comptoir à ſes fleurs. L'Artiſan qu'une dure néceſſité attache toujours au même endroit, orne ſa fenêtre d'une caiſſe de verdure. L'Homme d'épée & le Magiſtrat ſoupirent après la vie champêtre. Il y a au moins quelques mois dans l'année où ils quittent la Cour, la Ville & les affaires pour jouir des charmes de leur Terre. Tous alors parlent jardinage : la plupart ſe piquent d'en ſavoir les plus belles opérations. Il n'y a qu'un goût faux, & une délicateſſe dépravée qui rougiſſe de cultiver un jardin. ÉLOGE DU JARDINAGE.

Les plus beaux génies & les plus grands hommes ſe ſont diſtingués dans tous les temps par une inclination marquée pour la culture de la terre. Cette inclination fait encore aujourd'hui l'éloge de Salomon, du Roi Ozias, de Cyrus le jeune, de Fabricius, d'Hiéron, de Maſſiniſſa, de l'Empereur Probus, de Charles V, de Louis XIV.

Le Chev. Je ſavois que Louis XIV avoit fait dreſſer les Jardins de Verſailles ſur les deſſeins de M. le Nôtre : mais je ne ſavois pas qu'il ſe mêlât lui-même de jardinage.

Le Pr. Après avoir entendu M. de Tu-

Digitized by Google

ÉLOGE DU JARDINAGE.

renne, ou M. Colbert, il s'entretenoit avec M. de la Quintinie, & se plaisoit souvent à façonner un arbre de sa main. Je ne vous dirai point que la terre fût sensible à la gloire d'être cultivée par des mains accoutumées à porter le sceptre; vous n'en voudriez pas convenir : mais vous m'accorderez sans peine qu'une plante ne pouvoit manquer de réussir quand elle étoit gouvernée par la même prudence qui conduisoit l'Etat. On peut dire même que tout vient plus à souhait sous la main des Héros, parce qu'ils mettent plus de recherche & de précaution dans tout ce qu'ils conduisent. Nous voici arrivés au potager : entrons.

Plin. nat. l.18.cap. 2.

LE POTAGER.

Le Chev. C'est la premiere visite que j'y rends de l'année. Quel ordre! quelle netteté!

Le Pr. C'est ici une vraie république. Une main savante a partagé tout le terrein, y a rassemblé tout un peuple de plantes, & leur a assigné à chacune leur quartier & leur demeure propre. Toutes les familles provenues d'une même origine, logent à part dans des cantons distingués, & forment autant de différentes peuplades. La multitude ne met ici aucune confusion. Vous voyez régner par-tout la police & la propreté.

Digitized by Google

De peur que les Citoyens de cet état ne ſe nuiſiſſent les uns aux autres, & que les grands ſur-tout n'affamaſſent les petits en attirant à eux toute la graiſſe de la terre, on a aſſuré aux moindres plantes une portion de place ſuffiſante pour leur entretien, en mettant à part les arbres qui veulent être nourris dans l'abondance & logés plus au large. Ou, ſi les uns ſe trouvent quelquefois rapprochés des autres, & ſont obligés de vivre enſemble, on tient les arbres même les plus forts ſous des loix ſi ſéveres, qu'ils n'appauvriſſent jamais le moindre légume, & tous ſubſiſtent par les ſoins d'un bon gouvernement dans la plus parfaite intelligence. ELOGE DU POTAGER.

Le Chev. Ce n'eſt pas ſeulement l'ordre qui fait ici l'objet de mon admiration: j'y trouve une beauté dont je ne ſuis pas moins touché. Beauté du Potager.

Le Pr. Hé! c'eſt de l'ordre même que réſulte la beauté.

Le Chev. Je remarque effectivement que ces eſpaliers qui couvrent le haut & le bas des murailles, ſont exactement arrêtés à une même hauteur: une feuille n'y paſſe pas l'autre.

Le Pr. On les prendroit pour des tapiſſeries proprement tendues.

Le Chev. Les buiſſons qui bordent

Digitized by Google

ELOGE DU POTAGER.

les quarrés semblent faits au tour.

Le Pr. Ce sont autant de vases naturels qui embellissent ces allées, & qui me paroissent incomparablement plus beaux que ceux qu'on fait de marbre & de métal bronzé.

Le Chev. Enfin par-tout où j'arrête mes yeux dans les allées & dans les planches de légumes, je trouve un alignement juste & une symmétrie parfaite. Je ne sais plus auquel des deux du parterre & du potager je donnerois la préférence, même pour le seul plaisir des yeux : c'est une question que je vous laisse à décider.

Le Pr. Le parterre, il est vrai, a le premier coup d'œil plus brillant; il éblouit. Le potager ne frappe pas tant; mais il attache plus long-temps le spectateur : il le satisfait mieux. Le parterre est une beauté un peu apprêtée; le desir de plaire s'y laisse trop appercevoir : mais on pardonne ce foible au parterre, qui n'est fait que pour plaire. La beauté du potager a quelque chose de plus vrai, de plus solide, & de moins recherché. Avec des couleurs douces, de la symmétrie, & de la grandeur, il possede encore deux qualités plus estimables; je veux dire une extrême simplicité & une grande utilité. La simplicité est le vrai assaisonnement du beau, dont elle laisse sen-

Digitized by Google

tir tout le prix. L'utilité, de l'aveu de tout le monde, eſt le comble de la perfection. ELOGE DU POTAGER.

Le Chev. Cette ſimplicité eſt-elle auſſi grande que vous le dites? on ne laiſſe pas de voir ici bien des fleurs.

Le Pr. J'en conviens : mais ni l'art, ni l'étude ne les arrange. On n'a point travaillé à les mettre où elles ſont. Elles s'y préſentent d'elles-mêmes. Elles reſſemblent aux graces de la jeuneſſe que la nature prend ſoin d'embellir. On n'a jamais plus d'agrément que quand on ne fait point d'effort pour en avoir.

Le Chev. Sur ce pied-là le parterre a perdu ſon procès. Mais ſi le potager gagne ſa cauſe dès le mois de Mai, que ſera-ce au mois de Septembre? La fécondité du Potager.

Le Pr. Il y a quelque choſe de plus : je ne borne pas ſon mérite aux fleurs du printemps, ni aux fruits de l'automne : c'eſt d'un bout de l'année à l'autre qu'il enrichit ſon maître par des préſents toujours nouveaux.

Tout ce que la terre produit de plus ſalutaire dans ſes différentes parties, dans ſes vallées, dans ſes plaines, & ſur ſes côteaux, le potager le raſſemble ſous la main de l'homme. Il devient ſon grand magaſin de nourritures, de remedes, & d'amuſements. L'homme y recueille chaque jour ce que la ſaiſon lui produit. Il y

Digitized by Google

ELOGE DU POTAGER. voit les ébauches & les accroiſſements ſenſibles de ce qu'il recueillera dans la ſuite. Il jouit à la fois de ce qu'on lui donne, & de ce qu'on lui promet. Il ne peut qu'être infiniment flatté d'entrer dans un endroit où tout ce qu'il rencontre lui offre des préſents, & ſemble travailler avec une induſtrie particuliere pour remplir tous ſes beſoins, & pour contenter tous ſes goûts.

Les vignes & les terres labourées ne nous donnent qu'une fois l'an : elles demeurent enſuite dans l'inaction pendant pluſieurs mois. Souvent le repos d'une année entiere devient néceſſaire pour les remettre de leur épuiſement. Le potager, tout au contraire, produit récolte ſur récolte. Il continue ſes libéralités juſqu'en hiver, & il ſemble réſerver à deſſein pour ce temps-là des fruits & des légumes qui ſoient de garde, afin que nous jouiſſions toujours de ſes faveurs, même lorſque l'excès du froid le reſſerre, & interrompt ſes ſervices.

Le Chev. Vous prêtez là au potager les plus belles intentions du monde : mais dans la vérité les choſes ſe font comme ſi on avoit eu ces intentions.

Le Pr. L'intention de nous donner des légumes & des fruits, & celle de nous faire

Digitized by Google

ce bien avec ménagement & à propos, ſont des deſſeins très-réels. Mais vous ſavez où ils réſident. L'Auteur de la nature a joint une ſage économie à une profuſion ſans bornes. Il ménage les différentes eſpeces de fruits & de légumes, de maniere que nos tables en puiſſent être couvertes dans toutes les ſaiſons de l'année. Il les fait ſuccéder ſans interruption, comme ſans confuſion, les unes aux autres. Il ne prodigue pas ſes biens tout à la fois, juſqu'à nous accabler par la foule. Il les aſſaiſonne plutôt en leur donnant à tous le mérite de la nouveauté. Il commence par la délicateſſe des fruits rouges. Il continue enſuite de mois en mois, ou plutôt de ſemaine en ſemaine, à nous en donner de nouveaux, de toute qualité & de toute couleur, qui ne ſont pas de garde, parce qu'il les remplacera bientôt par d'autres. Il réſerve pour la triſte ſaiſon les productions d'une conſiſtance ferme : & lors même que la terre, engourdie par le froid, ne produit plus rien, la ſerre où l'on garde les fruits, continue à donner de temps à autre à certaines eſpeces, la maturité qui leur avoit été refuſée ſur l'arbre. Cette précaution bienfaiſante procure à l'hiver même une récolte qui lui eſt propre, & des fruits inconnus à toute autre ſaiſon.

ÉLOGE DU POTAGER.

Succeſſion des fruits & des légumes.

Digitized by Google

ÉLOGE DU POTAGER. L'année devient ainsi un cercle perpétuel de fleurs & de fruits. Une partie de ce cercle est souvent dégarnie de fleurs ; mais les fruits n'y laissent aucun vuide. Nous pourrons, quand il vous plaira, justifier cette vérité en examinant en détail la suite des productions du potager : vous trouverez qu'elle n'est jamais interrompue.

Le Chev. Un jardin comme celui-ci, à ce que je vois, est un fonds inépuisable.

Le Pr. Un pareil bien mérite sans doute qu'on fasse quelques efforts pour se le procurer. Il n'y a rien non plus qui soit aujourd'hui plus à la mode qu'un beau potager. Ainsi la raison & la mode sont quelquefois d'accord ensemble.

Le Chev. Nous avons au logis un potager qu'on parle de renouveller en entier, parce que rien n'y réussit. Apprenez-moi, je vous prie, comment vous le voudriez ordonner, s'il étoit à vous. C'est un grand terrein quarré fort étendu. Je commence par faire main basse sur tout ce qui s'y trouve. Je vous livre la place nette. Vous pouvez à présent aligner & planter : rien ne vous gêne.

Le Pr. Vous me livrez un terrein sur lequel il faudroit peut-être placer toute autre chose qu'un potager.

Le Chev. Mais c'est de tout le terrein

Digitized by Google

l'endroit qui a paru le plus propre à l'Architecte pour faire une belle figure avec le reste. Il n'est pas facile de changer. ÉLOGE DU POTAGER.

Le Pr. Quand il est question de choisir l'emplacement d'un potager, on dit quelquefois que c'est moins l'avis d'un Architecte qu'il faut prendre, que celui d'un Jardinier ; de crainte que quand on s'est déterminé au choix d'un terrein par le seul motif de la symmétrie ou de la commodité, vous ne vous trouviez par la suite ou accablé de fraix pour réformer un fonds infertile, ou éternellement contredit par la malignité d'une nature, qu'aucune industrie, qu'aucune culture ne peut ni vaincre ni changer. Je crois qu'il n'en sera pas ainsi du terrein où vous m'avez rendu maître d'ordonner en toute liberté. Mais voici, généralement parlant, ce qui peut faire un bon potager. Il ne sera jamais de bon rapport qu'on n'ait pris soin d'abord d'y réunir cinq choses toutes différentes. Le bon fonds de terre ; l'aspect favorable ; la belle distribution du terrein ; l'eau, & le choix des plantes. Voilà une ample matiere : mais nous remettrons, s'il vous plaît, à demain à nous en entretenir. Achevons notre promenade, en relisant le premier endroit de la Métairie du P. de Vaniere, qui nous tombera sous la main.

Digitized by Google

ÉLOGE DU POTAGER.

Le Chev. C'eſt votre Poëte favori.

Le Pr. C'eſt le Livre qui commença, lorſque j'étois encore à votre âge, à me donner du goût pour la lecture. Les premieres idées qui ſont entrées avec agrément dans notre eſprit, ſont toujours celles qui s'effacent le moins, & dont le retour faſſe le plus de plaiſir. J'ai remarqué depuis, que les plus beaux traits de la Métairie étoient empruntés de l'Agriculture de Columelle. Je vous conſeille en vrai ami de les voir de la premiere main.

Digitized by Google

L'ORDONNANCE DU POTAGER.

SIXIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. NOus allons réunir le bon fonds de terre, l'aſpect, la belle diſtribution, l'eau, & le choix des plantes : nous allons faire un potager parfait.

Inſtruction de M. de la Quintinie. The art of Hushandry by Joh. Mortimer fellow of the Royal Society.

Le Pr. Dans nos converſations nous taillons en plein drap : nous allons au mieux. Sur le terrein, on s'arrange le moins mal qu'il eſt poſſible.

Le grain de terre en général peut être de trois ſortes, ſable, limon, terre forte. Le ſable eſt un amas de petites pieces dures, pierreuſes, déſunies, approchant de la figure ronde, & preſque inalliables entr'elles. A meſure que les parties en ſont éloignées de la figure ronde, & vont en ſe groſſiſſant, cette terre devient par degré

Le grain de terre.

Sable.

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER.

arene, gravier, pierrailles. Tous ces différents sols peuvent bien recevoir dans leurs interstices l'eau, l'huile, le sel, le feu, l'air & tous les principes de la végétation : mais ils ne retiennent rien. Tout en sort presque aussi aisément qu'il y entre, & la culture pour l'ordinaire en est assez infructueuse.

Terre franche.

La terre franche, au contraire, est un amas de molécules ou petites masses, extrêmement fines, probablement cubiques, * propres à se rapprocher exactement, & à demeurer unies & entassées. A mesure que la terre est d'un grain serré & sans interstices entre ses molécules, elle devient terre forte, argille, glaise, craie. Tous ces sols peuvent retenir les sucs qu'ils reçoivent : mais ils reçoivent difficilement l'impression de l'eau, de la chaleur, & de l'air. Les fibres des plantes n'y pénetrent qu'avec peine, & la culture en est ou fort pénible, ou totalement impossible.

Limon.

Le limon ou la terre moyenne, est une poudre qui tient de la mobilité du sable & de la consistance de la terre franche, un composé de petites masses souples ou pliantes, un peu spongieuses, faciles à désunir par le labour, & aussi propres à s'ouvrir aux influences de l'air, qu'à retenir long-

* De la figure d'un dé à jouer.

Digitized by Google

temps ce qu'elles en ont reçu. Les plantes y pouſſent leurs fibres ſans réſiſtance, & y trouvent une nourriture abondante. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. Heureux celui qui peut aſſeoir ſon potager dans un fonds de cette nature, qui tienne le milieu entre la terre ſerrée & la terre légere. Mais comment connoît-on qu'une terre eſt telle que vous la ſouhaitez? Marques de la bonne terre.

Le Pr. Ce juſte tempérament du ſol, que j'appelle limon, ſe déclare d'un côté par la facilité de le manier, & d'un autre par la vigueur de ſes productions. Mais il n'eſt que trop commun d'avoir en ce genre du trop ou du trop peu : & la terre moyenne ſe partage en bien des degrés qui la rendent ſablonneuſe ſans être ſable ; ou qui la rapprochent de l'argille, ſans être argille en effet.

Le Chev. Quand une terre eſt trop maigre ou trop forte, ne peut-on pas la réformer?

Le Pr. Les Jardiniers tâchent de corriger ces défauts par la diverſité des amendements; c'eſt-à-dire, des fumiers ou des terres qu'ils répandent ſur leur jardin, pour le rendre fertile. Ils mettent du fumier de cheval, qui eſt léger & ſec, dans les terres franches & tenaces. Ils mettent du fumier de vache, qui eſt gras & lourd, dans les terres ſablonneuſes. Ils tâchent par-là Amendements.

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER.

de lier les unes & de raréfier les autres : ce qui eſt profitable & bien entendu.

Mêlange des terres.

Les propriétaires laborieux emploient un moyen qui eſt plus efficace & plus durable, en corrigeant le principe même du mal. Ils font creuſer ſous terre, à quelque profondeur, ou dans leur jardin même, ou dans le voiſinage, & tâchent de trouver un lit de terre d'une qualité toute différente de celle qui a fait le ſujet de leurs plaintes. Ils mêlangent & épaiſſiſſent un fonds aride & ſablonneux, avec de la terre franche, ou du moins avec de la terre de marais qui n'eſt ſouvent qu'un limon noir & liant. Au contraire ils effondrent & deſſerrent un terrein argilleux, en y mêlant une bonne quantité de ſable ; ſoit de celui qu'on trouve au bord des rivieres ; ſoit de celui qu'on trouve dans des veines gravéleuſes ſous terre. On laiſſe ces terres mêlangées ſe repoſer par tas. On donne à ces natures différentes le temps de ſe pénétrer intimement. Le ſoleil, les vents, la gelée, & l'action perpétuelle de l'air, acheveront de préparer le tout : on plante alors dans un fonds tout neuf.

Mais comme nous n'acquérons nos connoiſſances qu'à tâtons, & que nous pourrions aiſément nous méprendre dans le choix d'une terre qui nous paroîtroit

Digitized by Google

propre à remédier au désordre de la nôtre, il est de la prudence de faire d'abord ces épreuves en petit, & de s'assurer par des succès marqués, qu'on n'entreprendra pas en vain la réforme de la place entiere. ORDONNANCE DU POTAGER.

Au reste, soit que vous renouvelliez par ces mêlanges tout le fonds du potager; soit que vous vouliez les borner à quelques quarrés, ou aux tranchées destinées pour vos arbres, les deux points essentiels sont de donner aux terres mêlangées un an de repos tout au moins avant que d'y planter, & de ne point faire ce mêlange à regret, mais jusqu'à trois & même quatre pieds de profondeur: autrement vos arbres, ou même plusieurs de vos légumes périront sans ressource lorsque leurs racines viendront à percer dans une autre veine de terre qui les blessera par sa dureté, ou qui les affamera par sa sécheresse.

Le Chev. Je comprends que si on mêlangeoit les terres jusqu'à cette profondeur, la qualité de l'une réformeroit le défaut de l'autre: mais voilà une terrible dépense.

Le Pr. Si le terrein étoit fort grand, l'entreprise coûteroit trop. Mais il y a quelques autres moyens de corriger sans fraix une partie des défauts de la terre. Est-elle

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER. lourde, difficile à émouvoir, & spongieuse? on peut se bien trouver de tenir les quarrés du potager un peu élevés vers le milieu, & abaissés vers les extrémités en deux pentes imperceptibles. Les eaux qui la refroidissent en y séjournant trop, s'écouleront vers les allées, où l'on peut les recevoir dans une pierrée cachée sous terre pour les conduire hors de l'enceinte dans un fossé.

Quarrés en dos de bahu.

Quarrés enfoncés. La terre est-elle, au contraire, aride & poreuse? on tient les quarrés du jardin un peu plus bas & plus enfoncés que les allées; ou même on se contente de tenir les sentiers plus hauts que les planches; pour entretenir par-tout un fonds d'humidité, & pour conserver aux légumes tout le profit des arrosements.

Pratique pour toute sorte de fonds. De quelque nature que soit le fonds de terre, c'est une pratique excellente de jetter toutes les neiges des allées dans les quarrés. L'expérience nous apprend que les terres en deviennent plus fécondes.

Le Chev. Y a-t-il quelques fonds qu'on ne puisse fertiliser?

Le Pr. Il y en a de deux sortes, qu'il seroit mieux d'abandonner que d'y risquer jamais un potager; c'est la pierraille & le crayon.

Après le grain de terre, qui mérite in-

Digitized by Google

conteſtablement la premiere attention, parce qu'il eſt la principale cauſe de l'abondance & de la ſaveur des productions du potager : rien n'eſt enſuite plus important que la ſituation. Elle eſt bonne à tous égards quand elle délivre le potager des vents fâcheux, & qu'elle le préſente à l'aſpect du ſoleil qui lui convient.

ORDONNANCE DU POTAGER.

La ſituation.

Le Chev. Mais tous les vents ne ſont-ils pas pernicieux à meſure qu'ils deviennent forts? comment s'en délivrer?

Le Pr. Il faut au moins faire en ſorte de n'avoir pas contre ſoi les plus fâcheux, je veux dire les vents du nord ou de nord-oueſt, & les vents orageux. On pourroit dire du premier ce que l'Ecriture dit d'un grand conquérant que Dieu fait partir dans ſa colere : * avant qu'il vînt, la terre étoit un jardin de délices : après ſon paſſage, elle n'eſt plus qu'un déſert affreux. L'haleine du nord-oueſt n'eſt pas ſi meurtriere que celle de la biſe : mais elle arrête tout ce qui commençoit à fleurir, & ſon départ eſt ſouvent précédé d'une grêle qui anéantit en quelques minutes toutes les promeſſes du printemps.

* *Quaſi hortus voluptatis terra coram eo, & poſt eum ſolitudo deſerti.* Joël, 2, 3.

Quoique ces deux vents ſoient pour l'ordinaire les plus mal-intentionnés de tous, ſi cela ſe peut dire, chaque ſituation peut avoir encore quelques autres vents à

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER.

redouter. On examine d'où viennent les plus dangereux, & ceux sur-tout qui amenent les orages, & qui dépouillent les arbres de leurs fruits.

Le Chev. A quoi, je vous prie, peut servir une telle connoissance? On peut bien savoir d'où vient le vent; mais est-on maître de l'empêcher?

Le Pr. On garantit le potager des insultes des vents les plus à craindre, ou à l'aide d'une muraille fort élevée; ou en leur barrant le passage par un bâtiment spacieux; ou en leur opposant, comme il est d'usage en Normandie & en Bretagne, un grand bois qui rompe tous leurs efforts; ou en plaçant le potager sous l'abri d'une colline qui leur ferme toute avenue.

ASPECT DU SOLEIL.

Autant le potager craint les mauvais vents, autant a-t-il intérêt de jouir de l'aspect d'un beau soleil. L'exposition directe au midi est presque toujours à souhaiter, à moins que votre terre ne soit extrêmement légere & maigre. Elle s'épuiseroit bien vîte sous un soleil trop brûlant. On préfere ensuite l'aspect du levant à celui du couchant. L'exposition au nord est la pire de toutes, si elle n'est rachetée par un excellent fonds de terre.

Le Chev. Je doute qu'un terrein tout à découv-

Digitized by Google

découvert du côté des vents froids, puiſſe rien produire de bon. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Pr. On voit cependant quelques exemples du contraire. L'excellent vin de Silleri ſe recueille ſur la côte de Verzenai, qui s'abaiſſe ſans abri vers le Nord, & où le ſoleil ne donne qu'obliquement.

Le Chev. Ce que vous avez dit, Monſieur, de l'expoſition du jardin en entier, on le peut dire apparemment de l'expoſition de chaque muraille : ainſi le meilleur eſpalier ſera d'abord celui qui reçoit le ſoleil du midi; enſuite la muraille qui regarde le ſoleil levant. Pour quels arbres, s'il vous plaît, réſerve-t-on ces expoſitions? J'ai quelquefois vu le fruit ſe couronner ou ſe cuire à l'expoſition du midi au-lieu de mûrir. Expoſition des eſpaliers.

Le Pr. Cela peut arriver quand on le dégarnit trop de ſes feuilles. On réſerve l'eſpalier du midi pour les bons chrétiens d'hiver, pour les raiſins muſcats, & pour tout ce qui mûrit difficilement. La muraille que le ſoleil regarde en ſe levant ſera plus propre pour les pêchers, dont l'écorce tendre redoute au midi les alternatives de la pluie & du grand chaud qui la ſechent & la crevaſſent. L'aſpect du couchant a encore ſon mérite. Celui du Nord eſt le moins favorable : à peine le ſoleil, dans

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER.

les plus grands jours, y jette-t-il de côté quelques regards indifférents & dénués de toute chaleur.

Le Chev. Monsieur le Comte m'a fait remarquer qu'il avoit procuré le soleil à tous les murs de son potager. Au-lieu de présenter de face les quatre murs aux quatre points du monde, il y a fait tourner les quatre coins qui réunissent les murs. D'où il arrive que le soleil en se levant, échauffe les deux espaliers qui se joignent au point du couchant. Quand il est parvenu à midi, il échauffe les deux murailles qui se réunissent vis-à-vis du côté du nord. Enfin lorsqu'il baisse, il porte à la fois ses rayons sur les deux murailles qui s'avancent vers le levant.

Le Pr. De cette façon rien n'échappe à son action bienfaisante, & tous les murs sont à peu près également garnis de verdure & de fruits.

Crépi.

Il y a des curieux qui fortifient la réflexion des rayons par un crépi bien blanc & bien uni, dont on remplit exactement tous les trous & les cavités qui pourroient absorber ou détourner la chaleur. Mais l'abri du vent qui est le principal avantage des espaliers, peut suffire avec la bonne exposition pour les faire prospérer.

Le Chev. Le crépi peut aussi écarter les

Digitized by Google

rats, les ſouris, les loires, & tous les animaux mal-faiſants. Ils vont chercher leur gîte ailleurs. Quel bois emploie-t-on pour le treillage qui ſoutient l'eſpalier, & qui embellit toute la place? ORDONNANCE DU POTAGER. Treillage.

Le Pr. Du châtaignier, ou du cœur de chêne ſans aubier. Le tout doit être bien couſu & défendu contre la pourriture, premiérement par une couche de blanc de céruſe, ou de jaune qui coûtera moins que la céruſe, & enſuite par une ou deux couches de verd de montagne en huile. Ce treillage peut durer trente ou trente-cinq ans.

Le Chev. Comment avez-vous pu donner aux eſpaliers de votre presbytere un ſi grand air de propreté ſans le ſecours du treillage?

Le Pr. J'ai fait ce que bien des connoiſſeurs pratiquent à préſent. Au-lieu d'un treillage d'échalas, qui donne ſouvent retraite à bien des ennemis, on peut ſe contenter d'un treillage de gros fil d'archal. Les fraix en ſont modiques, & la durée toute autre. On peut le mettre en huile, de peur que le fil ne ſe rouille & ne nuiſe à l'écorce. D'autres mépriſent cette précaution. Fil d'archal.

Le Chev. Au travers de cette porte à claire-voie, qui ferme la melonniere, j'apperçois autour des murailles une eſpece de petit toit dont je ne comprends pas quel peut être l'uſage.

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER.

Auvent.

Le Pr. Un Officier qui a fait fort longtemps de la culture des fruits l'amuſement de ſa retraite durant la paix, & qui mérite par les rares ſuccès de ſes ſoins d'être propoſé pour modele, a ajouté au crépi & au treillage une eſpece d'auvent ou d'avance, qu'on a miſe ici en œuvre pour perfectionner les bonnes expoſitions. On garnit le haut des murs de petites barres de fer ou de bois ſortant de la maçonnerie, de deux pieds ou environ, & poſées de diſtance en diſtance, un peu en pente, avec un crochet au bout, pour ſoutenir une ou deux planches qu'on ôte quand on veut procurer aux feuilles le rafraîchiſſement de la pluie & de la roſée. Cet auvent en arrêtant l'action de l'air par le haut, empêche l'arbre de ſuivre ſon inclination à pouſſer vers le haut, & le fait travailler à droite & à gauche. En ſecond lieu, il aide à couvrir parfaitement les eſpaliers durant les fortes gelées : il épargne aux boutons & aux fruits bien des coups de grêle : & enfin il écarte de deſſus l'arbre l'égoût de la muraille, qui, en tombant toujours ſur les mêmes branches, les pourrit ou les cave, & les fait gommer.*

* Un paillaſſon qu'on roule & qu'on déroule, peut produire les mêmes avantages ſans fraix, & préſerver le pêcher des grands coups de ſoleil.

Digitized by Google

Après avoir réglé l'emplacement & l'enceinte, il faut diſtribuer tout le terrein. On le partage en deux, en quatre, ou en ſix grands quarrés coupés & environnés de grandes allées. Au-lieu de quarrés, on peut, mais plus rarement, diviſer le tout en quatre triangles qui ſeront ſéparés par deux allées en ſautoir, c'eſt-à-dire, en croix de S. André. Le centre en eſt occupé par une fontaine ou par un large baſſin. ORDONNANCE DU POTAGER. Diſtribution du terrein.

Il eſt naturel de trouver d'abord en entrant une allée fort large. Si l'entrée du potager ſe trouve juſte au milieu, ce qui eſt plus régulier, la diſtribution par quarrés paroît alors néceſſaire pour préſenter à ceux qui entrent une belle allée de face & une autre de traverſe. Si l'on eſt contraint de placer l'entrée du potager dans un coin, on peut alors ou pour d'autres raiſons, faire uſage de la diviſion en ſautoir, pour trouver tout d'un coup trois allées en entrant; ſavoir celles qui regnent le long des deux murs, & celle qui traverſe les triangles. Mais comme l'extrémité de ces pieces défigure le terrein par leur forme pointue, on les échancre par un demi-cercle qui élargit la place, & qui fait que les arbres en buiſſon s'y trouvent ſuffiſamment ſéparés. Allées. Entrée.

Le Chev. Je ſuis aſſez ſurpris de voir Coſtieres.

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER.

mettre ici sept ou huit pieds de distance entre les murailles & la bordure des allées.

Le Pr. On empêche par-là l'ombre des grands buissons d'arriver au pied de l'espalier. On le fait aussi pour y cultiver à l'abri & sous la réflexion du soleil différentes sortes de légumes hâtifs: & il arrive toujours que le bénéfice des terreaux, des labours, & des arrosements qu'on leur réitere souvent, se communique aux pieds des arbres fruitiers.

Le Chev. Je regardois ce terrein comme perdu: mais je vois qu'il est doublement bien employé.

Emploi des quarrés.

Le Pr. Revenons aux quarrés. La plate-bande qui les environne, & où l'on dispose les arbres en buisson, est réglée d'un côté par la bordure de l'allée, & de l'autre par le sentier qui termine les planches dont l'intérieur de ces grandes pieces est tout rempli.

Le Chev. Je remarque qu'on a planté les buissons assez loin de la bordure, & qu'ils sont fort voisins des planches. Ne feroient-ils pas mieux justement au milieu de la plate-bande?

Le Pr. On les met au moins à cinq pieds de la bordure, afin que quand les branches s'étendront, elles n'anticipent point sur l'allée. On est maître alors de reculer le

Digitized by Google

sentier au dedans, en diminuant quelque peu de la longueur des planches. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. J'ai vu de beaux potagers, dont toutes les pieces étoient réglées par des bordures de buis. Ici toutes les bordures sont composées de quelque plante d'usage. Bordures.

Le Pr. C'est une épargne. Le buis occupe inutilement la terre: il est vorace, & demande bien des soins. Les bordures ne sont-elles pas mieux étant garnies de plantes usuelles, & propres à la fourniture des salades, ou du moins estimables, soit par leur odeur, soit par quelque qualité médicinale? Ici c'est une route de melisse, là une enfilade de pieds de lavande. On bordera une allée avec du persil, une autre avec des chicorées sauvages, ou de l'absinthe, ou de la marjolaine. Sur une même ligne on fait quelquefois succéder la sauge à l'hyssope, & le thym à la pimprenelle. On peut faire des bordures de fraisiers. On y empoie aussi les violettes de Mars, pour en faire du sirop dans la saison. Quelques-uns font sécher à l'ombre les feuilles du violier & en font usage en guise de thé.

On garnit quelquefois les allées les moins nécessaires, ou d'une piece de gazon, ou d'un tapis de fraisiers. On peut embellir une allée de traverse & peu fré-

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER. quentée, en y semant dans le milieu un massif de coquelicots doubles. On semera des pavots dans une autre. On peut y élever des graines d'anémones, de renoncules, d'œillets, de giroflées. Ces forêts de fleurs ornent sans frais le terrein inutile, & sont la pépiniere du parterre.

Ordre des planches. Quant à l'intérieur des quarrés, on les coupe par des planches de quatre pieds de large, avec un sentier d'un pied entre deux. Le Jardinier, par cette distribution, peut de dedans le sentier porter la main & le plantoir jusqu'au milieu de la planche, & cultiver tout sans effort.

Le Chev. Il y a ici près hors de l'enceinte, un bout de terrein que le Jardinier emploie en légumes. Toutes les planches en sont disposées d'une façon qui m'a paru nouvelle. Elles sont toutes fort élevées d'un côté, & vont de l'autre en s'abaissant en pente. Que gagne-t-il à cet arrangement?

Planches en ados. *Le Pr.* C'est ce qu'on appelle des planches en ados. Vous avez pu remarquer qu'elles s'élevent contre le nord, & qu'elles s'abaissent vers le midi. En voici l'usage. Si la terre est trop humide, trop engourdie, & sur-tout exposée à être battue des vents froids, c'est une méthode très-utile & trop peu pratiquée, de mettre pour lors

Digitized by Google

les planches en ados. Cette figure étant uniforme le long d'un quarré, l'œil n'en eſt point choqué. L'eau qui s'écoule néceſſairement dans le ſentier, tiendra toute la planche plus à ſec. La pente des terres préſentera au ſoleil une ſurface où le rayon tombera preſqu'à la perpendiculaire; ce qui fortifie la réflexion & double la chaleur. Un troiſieme avantage, & peut-être ſupérieur aux deux autres, c'eſt que la gelée & le vent de biſe rompus contre le dos de ces planches élevées, endommageront beaucoup moins les légumes qui ſe trouveront comme cachés & hors d'inſulte de l'autre côté. Cette pratique des ados eſt une imitation du grand jardin de la nature, où celui qui donne l'accroiſſement aux plantes, leur a ménagé de diſtance en diſtance des collines & des pentes pour recevoir & pour réfléchir plus vivement les rayons du ſoleil ſur les plantes qui, ſans ce ſecours, ne mûriroient preſque jamais dans des climats tempérés. ORDONNANCE DU POTAGER.

Mais quelque avantageuſe que ſoit la diſpoſition que vous donnez à votre jardin entier, & à chacune de ſes parties, vous ne parviendrez à fertiliſer le tout, qu'autant que vous aurez à votre commandement une eau toujours prête à être portée dans tous les quartiers du jardin. L'eau.

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. Qu'il eſt agréable de pouvoir, comme ici, d'un coup de clef, diſtribuer l'eau d'une claire fontaine au buffet, à la cuiſine, au baſſin du parterre, & aux cuvettes du potager!

Eau de fontaine.

Le Pr. Quoique cette eau, repoſée & échauffée à l'air, devienne propre à aider le cours de la ſeve dans les plantes, je ferois au moins autant de cas d'une eau de riviere, qui recevant ſans ceſſe le ſel volatil & les autres influences de l'air, ne peut manquer d'être ſalutaire aux plantes. La pire de toutes eſt celle d'un puits, dont le froid peut être mortel aux racines. Le Jardinier ſe garde bien de l'employer ſans l'avoir expoſée à l'air.

de riviere.

de puits.

Le Chev. Approuvez-vous l'uſage des cîternes?

de citerne.

Le Pr. L'eau de cîterne, qui n'eſt qu'une eau de pluie ramaſſée, eſt fort légere. Ce peut être une boiſſon ſaine quand on ſait la conſerver pure. Mais ſoit qu'on manque d'eau, ſoit qu'on n'en ſoit point entiérement dépourvu, on ſe trouve toujours bien de pratiquer une cîterne dans l'épaiſſeur de ces terraſſes ſur leſquelles on a coutume d'élever les belles maiſons de campagne dont on veut rendre le ſéjour ſain, & les vues dégagées. Une large cîterne va recueillir en un inſtant toute l'eau

Digitized by Google

qu'un orage paſſager répand ſur vos bâtiments & dans vos cours. Elle met à votre portée un réſervoir toujours ſûr en cas de feu. C'eſt pour vous une reſſource certaine quand la ſéchereſſe tarit les puits & les ruiſſeaux. L'eau en eſt admirable pour les arroſements. Le limon des cours, & le nître que l'eau balaie de toutes les parties du logis, forment au fond de la cîterne un ſédiment que le Jardinier préfere à tous les terreaux & à tous les amendements imaginables, ſoit pour fortifier ce qui ſe portoit bien, ſoit pour ranimer ce qui périſſoit. ORDONNANCE DU POTAGER.

La place, après ces préparatifs, eſt en état de recevoir le jeune plant dont on la veut garnir. C'eſt ici qu'il faut beaucoup de précaution pour n'être pas trompé dans l'achat des arbres, & pour ne pas attendre des ſept ou huit années le fruit d'un poirier qu'il faudra enſuite arracher. Le choix des arbres.

Le Chev. N'a-t-on pas des marques ſûres pour connoître les eſpeces avant que d'avoir vu le fruit?

Le Pr. Il y a bien des eſpeces, ſur-tout en fait de pêchers, dont le bois & le feuillage ſont ſi ſemblables, que les plus habiles y ſont ſouvent trompés. On ne ſauroit trop ſe défier des charlataneries de certains Jardiniers, des mépriſes de ceux-mêmes qui ont le plus de probité, & enfin de cet abus

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER.

qui regne dans les noms des arbres fruitiers. Ce qu'on appelle à Paris la Reine-Claude, on l'appelle à Tours l'abricot verd, à Rouen la verte-bonne, à Vitri * la prune-dauphine. Il en eſt de même des autres fruits. Ils changent ſouvent de nom d'un jardin à l'autre dans un même lieu.

Le Chev. Voilà le vrai moyen de ne ſavoir ce qu'on achete. Mais le mal eſt-il ſans remede?

Le Pr. Ce qu'on peut faire de mieux, eſt de faire ſes achats en lieu ſûr, de s'expliquer de maniere à lever toute équivoque, & d'avoir, s'il eſt poſſible, des eſpeces connues & éprouvées. Quand on eſt éloigné des pépinieres publiques, on peut tenir en réſerve nombre de belles eſpeces dans des mannequins, c'eſt-à-dire, dans des paniers à claire-voie, pour remplacer d'une façon ſûre tout ce qui pourroit manquer, ou déranger le bel ordre & la ſuite qu'on veut mettre dans ſes fruits. Remarquez que le jeune pêcher veut être tiré du mannequin au bout d'un an.

DISTANCE D'UN ARBRE A L'AUTRE.

Le Chev. Quand il s'agira de planter les eſpaliers & les buiſſons, quelle diſtance doit-il y avoir de l'un à l'autre? Je trouve ici tous les arbres une fois plus éloignés

* Village à une lieue de Paris, où ſont les plus belles pépinieres du Royaume.

Digitized by Google

les uns des autres, qu'ils ne le ſont ailleurs. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Pr. C'eſt parce que le grain de terre eſt excellent. S'il étoit maigre ou peu fertile, on les approcheroit davantage.

Le Chev. Il ſemble qu'il faudroit faire tout le contraire. Pourquoi exiger de la terre qu'elle nourriſſe plus à proportion qu'elle a moins de nourriture à donner ?

Le Pr. Je vais d'abord vous expoſer la pratique qu'on ſuit : après quoi je vous en rendrai raiſon.

Sur une muraille baſſe, comme de ſept ou huit pieds, on ſépare les arbres beaucoup plus que ſur une haute, afin qu'ils puiſſent s'étendre ſans confuſion, & regagner de côté la liberté qu'on leur ôte vers le haut. Muraille baſſe.

Sur une muraille haute de douze ou quinze pieds, on les ſerre davantage, en obſervant de placer un arbre nain, entre deux arbres de demi-tige, pour gagner & mettre à profit tout le mur. Muraille haute.

Mais c'eſt la bonté plus ou moins grande du fonds de terre qui doit fixer leur juſte diſtance. Si la muraille eſt baſſe & que le fonds de terre ſoit très-bon, les poiriers & les pêchers doivent être mis à la diſtance de neuf pieds l'un de l'autre : les abricotiers & les pruniers jettant plus de bois, ſeront eſpacés de douze pieds. Le fonds de terre n'eſt-il que médiocre ? on le rapproche de

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER.

trois pieds; en sorte que ceux de la premiere classe soient à six pieds près l'un de l'autre; & ceux de la seconde à neuf. La muraille se trouve-t-elle haute, & le fonds de terre excellent? on met les hautes & les basses tiges à six pieds de distance. Le fonds n'est-il que médiocre? on les serrera, & quatre pieds de distance suffiront. Voici pourquoi.

Regle pour espacer les arbres.

Les fruits ne viennent communément que sur de petites branches foibles, qui périssent la plupart au bout de quelques années. Les branches fortes & vigoureuses se mettent toutes à bois, & le fruit qui y vient est un trop petit objet pour y faire quelque fonds. Si vos arbres alongent leurs racines dans une excellente terre, & n'ont qu'un petit espace pour étendre leurs branches, vous serez contraint de tailler celles-ci de court, de peur qu'elles ne se mettent aux prises avec les branches des arbres voisins, d'où il arrivera que tout ce qu'elles donneront sera très-vigoureux, & se mettra à bois; au-lieu qu'en s'étendant à l'aise, elles donneront aussi une multitude de menues branches propres à porter du fruit. Vos arbres s'étendant peu dans les fonds maigres ou médiocres, c'est une suite nécessaire qu'il faille les planter plus serrés.

Quoiqu'on puisse, même dans les bons fonds, donner un peu moins d'espace aux

Digitized by Google

arbres en buiſſon, attendu qu'ils peuvent monter plus librement & s'étendre en circonférence, cependant il y faut de la regle : & elle ſe réduit à procurer prudemment à tous vos arbres la place néceſſaire pour s'étendre à l'aiſe ſans ſe gourmander les uns les autres. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. Quand il s'agit de planter, je vois toujours faire des tranchées fort profondes : quelle regle, je vous prie, ſuit-on à cet égard ?

Le Pr. Pour planter les eſpaliers, on commence par faire le long de la muraille une tranchée large de ſix pieds ſur trois de profondeur. Pour planter les buiſſons, la tranchée doit être de huit pieds de large, ſur trois ou quatre de profondeur, à moins que cette fouille n'ait été faite d'un bout du jardin à l'autre. Préparations pour planter. Tranchées.

Le Chev. Mais pourquoi deux pieds de plus pour la tranchée des buiſſons ?

Le Pr. L'eſpalier qu'on colle à la muraille en détourne ſes racines, & a beſoin de ſix pieds pour les étendre de l'autre côté. Le buiſſon qu'on place au milieu de la tranchée n'a pas trop de quatre pieds de bonne terre de part & d'autre, pour l'entretien de ſes racines. Si la tranchée étoit moins large, les racines rencontreroient trop tôt la mauvaiſe terre.

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER. Quant à la terre qu'on a tirée de la tranchée, ou bien on la remplace par une meilleure, ou bien on la coupe par une autre qui soit d'une qualité propre à la réformer.

Le Chev. On veut être sûr que l'arbre travaillera dans un bon fonds.

Traitement des branches. *Le Pr.* Il faut ensuite régler le traitement qu'on doit faire aux branches & aux racines des arbres qu'on veut planter. L'arbre vit des sucs qu'il reçoit sous terre par ses racines & par ses chevelus, & des influences de l'air qu'il respire par ses branches & par ses feuilles. Les racines & les branches, les chevelus & les feuilles, concourent à le faire vivre. Mais la principale provision de nourriture est reçue par les racines. On affoiblit le premier principe de la force d'un arbre quand on lui taille sa motte pour le transplanter sur le champ. On l'affoiblit encore plus en mettant ses racines à l'air. Il est donc juste d'exiger de lui d'autant moins qu'on l'affoiblit davantage. Si vous taillez sa motte, raccourcissez les branches. Mais si vous découvrez ses racines, il faudra l'étêter; afin qu'au-lieu des branches il n'ait plus que quelques boutons à nourrir, pour réparer peu à peu ses pertes par de nouveaux jets. Avec la motte on lui peut,

Digitized by Google

conſerver une partie de ſon feuillage qui ne lui eſt pas inutile. Mais quand les racines ont été dégarnies de terre, tout languit davantage, & les feuilles qu'on y voudroit laiſſer ſe ſécheront. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. Mais qu'arriveroit-il, ſi on laiſſoit toutes les branches aux arbres qu'on tranſplante?

Le Pr. La ſeve étant trop foible pour produire du bois, travailleroit dans les menues branches, & donneroit du fruit dès l'année ſuivante. L'arbre ſéduiroit par une belle apparence, ne produiſant plus de branches à [illegible], qui ſont la reſſource de l'arbre, & le principe des branches à fruit, il ne feroit point de tête. Il s'entretiendroit dans une petiteſſe & une langueur extrême: il faudroit enfin l'arracher. Paſſons aux racines.

Monſieur de la Quintinie les traitoit preſqu'auſſi impitoyablement que les branches. A peine en laiſſoit-il deux ou trois; encore les raccourciſſoit-il juſqu'à ne leur donner que dix ou douze pouces tout au plus. Sa méthode eſt encore ſuivie dans bien des endroits. Traitement des racines.

Le Chev. Eſt-il permis de s'en écarter? Il paſſe pour l'oracle du jardinage.

Le Pr. Aſſurément on lui a de grandes obligations. Mais les curieux du premier

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER.

ordre, & en particulier Meſſieurs le Normand pere & fils, ſucceſſeurs l'un & l'autre de M. de la Quintinie, ont trouvé après des épreuves réitérées avec toute l'exactitude poſſible, qu'un arbre planté avec tout ce qu'il a de racines ſaines, réuſſiſſoit beaucoup mieux, & acquéroit promptement une toute autre vigueur que ſon voiſin, qui avoit été planté avec un petit nombre de racines taillées de court. Et quand le contraire eſt arrivé, on a preſque toujours découvert une cauſe ſenſible de cette irrégularité, qui ne provenoit pas de plus ou du moins de racines.

Mémoires de M. le Normand.

Le Chev. On ne riſque rien quand on agit ſur la foi de pareils guides.

Le Pr. M. de la Quintinie lui-même établit ou ſuppoſe par-tout dans ſon Livre, que les racines, à proportion de leur étendue & de leur nombre, ſont la principale cauſe efficiente de la vigueur de l'arbre, & que quand on a intérêt à le rendre moins vigoureux, il ne faut que retrancher une partie des racines. C'eſt donc tout le plus ſûr de conſerver aux arbres en les tranſplantant, tout ce qui s'y trouve de racines ſaines, c'eſt-à-dire, ſans écorchure, ſans meurtriſſure, & ſans chancre. On peut de même conſerver le chevelu, quand il eſt frais & plein de vie. Il eſt de la pru-

Digitized by Google

dence de ne pas détruire dans un arbre, par des regles difficiles & gênantes, les racines que nous lui ſouhaitons, & de ne pas attendre long-temps pour en avoir, tandis que nous les poſſédons. * ORDONNANCE DU POTAGER.

Lorſque la place de chaque arbre eſt marquée, & l'ouverture faite pour la recevoir, on poſe chaque pied auprès du trou pour lequel il eſt deſtiné. Maniere de planter.

Le Chev. Ne faut-il pas garnir de fumier tout le fond de cette foſſe?

Le Pr. Les perſonnes intelligentes s'en gardent bien. Les ſels deſcendant toujours, & ſe trouvant plus bas que les racines, leur deviennent inutiles. Le marc en ſe pourriſſant peut leur communiquer ſa pourriture. D'ailleurs le fumier empêche la terre de ſe lier exactement autour des racines, & forme des vuides en ſe diſſipant, de ſorte que le chevelu porte à faux, & languit ou ſe ſeche, ne trouvant rien à ſaiſir. Il n'en eſt pas de même du fumier, des graines broyées ou conſommées, & des autres amendements qu'on met au pied des arbres vers la ſurface. Les ſels & les ſucs en deſcendent utilement vers la racine de la jeune plante. C'eſt d'ailleurs une couverture qui devient ſou-

* *Stultum eſt amittere radices quas habemus, ut acquiramus novas.* Theophr.

Digitized by Google

ORDONNANCE DU POTAGER.

vent néceſſaire pour la préſerver d'un froid trop pénétrant, ou d'un hâle qui lui ſeroit mortel dans les premieres chaleurs.

Le Chev. C'eſt un peu dommage que ce fumier au pied des arbres n'embelliſſe pas le jardin.

Le Pr. On le recouvre de quelques pouces de terre pour en cacher la difformité. Il nous reſte à régler le temps de planter.

Temps de planter.

On évite de planter lorſque la terre eſt trop humectée par la pluie, de crainte qu'elle ne vienne à ſe durcir, & à ſe mettre en maſſe autour des racines, qui n'y pourroient plus introduire leurs fibres. On plante depuis le commencement de Novembre juſqu'à la mi-Mars; dans les terres maigres, dès le mois de Novembre, afin que les arbres y pouſſent toujours quelques chevelus, & gagnent de l'avance pendant le reſte de l'automne; mais en Février ou en Mars ſeulement, dans les terres fortes, où l'extrême humidité pourroit altérer les jeunes plantes durant l'hiver. On choiſit encore l'une ou l'autre de ces deux ſaiſons pour tranſplanter les arbres dont on ne peut rien tirer. Un ſimple déplacement a ſouvent ſuffi pour les mettre à fruit : parce qu'on l'affoiblit ou en taillant la motte, ou en découvrant les racines : ce qui favoriſe encore

Digitized by Google

le ſoupçon que j'ai toujours eu, que la diminution de la quantité & de l'impétuoſité de la ſeve la rendoit propre à travailler dans les branches les plus menues, où ſont les boutons à fruits. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le point le plus eſſentiel en tranſplantant, & ſur-tout en tranſplantant de grands arbres, eſt de faire en ſorte que la terre ſoit bien liée & rapprochée avec la main autour des racines dans toute leur longueur. L'eau qu'on y verſe quand on plante au printemps, ſert à délayer la terre, & à la faire deſcendre autour des racines. Quand on plante en automne, on ſe décharge du ſoin de l'arroſement ſur l'hiver qui s'en acquittera toujours ſuffiſamment.

Digitized by Google

LES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

SEPTIEME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LE CHEVALIER.

Le Comte. VOilà, mon cher Chevalier, des Mémoires que M. le Prieur vous envoie, ne pouvant être des nôtres ces jours-ci.

Le Chev. Mémoire sur la greffe. Mémoire sur la taille des arbres. Je vais joindre ces feuilles à mes remarques précédentes. C'est de l'ouvrage fait.

Le Comte. Nous en allons faire la lecture ensemble. Mais avant que de passer à la culture des arbres & des plantes potageres, je veux vous faire voir quelques accompagnements qu'il faudroit joindre au potager, autant qu'il est possible, pour en aider le travail, ou pour en conserver les productions. Vous a-t-on parlé du jardin coupé, du verger, de la pépiniere, & des différentes serres?

Le Chev. Je ne connois ces pieces que de nom.

Digitized by Google

Le Comte. Commençons par le jardin coupé. Il arrive ſouvent que les murs du potager ne ſont pas, à beaucoup près, ſuffiſants pour tout ce qui a beſoin de bonnes expoſitions. Ce ne ſont pas ſeulement les fruits difficiles à mûrir qui ont beſoin d'être mis en eſpaliers. La pêche, ſans ce ſecours, ne prendroit ni la taille, ni le coloris qu'on lui ſouhaite. Les plus excellentes eſpeces des poires, comme le beuré, la craſane, la poire Saint-Germain, la virgouleuſe, & autres, ſont trop groſſes pour être toutes abandonnées au plein vent : elles tomberoient à la moindre ſecouſſe. Les ceriſes précoces, les prunes hâtives, & les perdrigons violets, ne réuſſiſſent qu'en eſpaliers.

LES ACCOMPAG. DU POTAGER. Le Jardin coupé.

Pour avoir la ſuite & le nombre des fruits qu'on ſouhaite, on réſerve à côté du potager, comme je l'ai fait ici, quelque reſte du terrein où la régularité n'eſt point néceſſaire. On le choiſit expoſé au levant ou au midi, & un peu en pente s'il eſt poſſible. On y éleve pluſieurs petits murs de ſept à huit pieds de haut, à quinze pieds l'un de l'autre quand ils regardent le levant, & à douze s'ils ſont tournés au midi, dont l'ombre eſt plus courte. Ainſi on les tient aſſez rapprochés pour concentrer beaucoup de chaleur, & ſuffiſam-

Digitized by Google

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

ment écartés pour ne pas jetter leur ombre l'un sur l'autre. Avec le secours de l'auvent & des paillassons, tout est aisément garanti de la gelée & de la grêle dans le jardin coupé. On est presque assuré d'y recueillir toutes sortes de fruits d'une grande beauté, même dans les années où tout périt ailleurs.

Le verger.

Le verger est le second accompagnement du potager. Nous y pouvons entrer.

Le Chev. Ce lieu, tout champêtre qu'il est, a bien de l'agrément. Mais si le jardin coupé est d'un revenu si sûr, qui empêchoit de l'agrandir de ce côté-ci? Il valoit mieux qu'un verger.

Le Comte. Le verger est le lieu destiné pour les arbres de plein vent dont on ne se peut passer. Il n'y a point de fruits qui ne soient beaucoup plus fins & d'un meilleur suc en venant naturellement sur une haute tige en plein air; parce que cet air circulant à l'entour en liberté, y travaille avec plus de succès; & que l'arbre n'étant jamais taillé, la seve s'y partage dans un plus grand nombre de branches, tant fortes que menues. Elle se met plus aisément à fruit, & donne des fruits plus délicats. Comme les hautes tiges qu'on a tant d'intérêt de multiplier, sont presque toujours

Digitized by Google

toujours un mauvais effet dans le potager, où leur ombre peut nuire aux espaliers & aux légumes, on les relegue dans le verger. On ne manque pas d'y planter les especes de poires, qui, étant estimables par leur chair fondante, courent risque en espalier d'être cotonneuses, & d'avoir trop peu de goût faute du plein air : telles sont le doyenné, la louise-bonne, le besi de la motte, & le sucré verd. On y joint quelques amandiers & des abricotiers. Les Accompag. du Potager.

On renvoie encore au verger toutes les poires, qui, par la médiocrité de leur taille, sont moins exposées à être abattues par les vents. Les pommiers s'y plaisent aussi plus qu'en espaliers. L'azérolier, le nefflier, le coudrier franc & quelques mûriers y trouvent aussi leur place, pour donner des variétés dans chaque saison.

Le Chev. Pourquoi, je vous prie, l'alignement des arbres du verger est-il interrompu ici vers le fond? Voilà une multitude de plantes logées bien à l'étroit.

Le Comte. C'est la pépiniere : c'est la ressource du verger, du jardin coupé, & du potager. Quand on n'est pas à portée des bonnes pépinieres publiques, on éleve dans la sienne une multitude de jeunes sujets destinés à remplacer tout ce qu'il faut arracher. De ces jeunes plantes, les La Pépiniere.

Digitized by Google

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

unes sont des arbrisseaux venus de pepins ou de noyaux, & qui malgré l'excellence du fruit dont ils proviennent, ne laissent pas d'être sauvages, & d'avoir besoin du secours de la greffe. D'autres sont des boutures, c'est-à-dire, des rejettons qu'on a détachés dans les bois sur des sauvageons que vous savez être des plantes dont les fruits sont revêches & peu façonnés. D'autres enfin sont des sauvageons qu'on a greffés de la maniere que vous l'allez lire dans votre Mémoire. Quelques-uns de ces derniers sont enterrés dans des paniers. Savez-vous pourquoi?

Le Chev. Je me le rappelle : c'est pour avoir un arbre tout formé, prêt à être mis à la place de celui qui vient à manquer. On n'est pas obligé d'attendre pour remplir le vuide, & on ne court point le risque d'être trompé. Y a-t-il quelque attention particuliere à apporter au choix de la place où l'on met la pépiniere?

Le Comte. Si la terre d'une pépiniere étoit maigre & sans substance, elle ne formeroit que des sujets foibles & languissants dont on ne pourroit jamais rétablir la mauvaise constitution. On ne veut pas non plus que la terre d'une pépiniere soit extrêmement grasse & amendée. On s'y contente d'un sol de moyenne qualité, ou qui soit

Digitized by Google

moins bon de quelques degrés que celui où l'on transplantera par la suite les jeunes arbres, afin que ce passage, qui les affoiblit, soit promptement réparé par la bonté d'une nouvelle nourriture, & qu'ils ne dégénerent pas en passant d'un bon fonds dans un moindre. LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

Tant que les jeunes plantes sont dans la pépiniere, on les tient à l'étroit sous un gouvernement sévere. On les plante sur des lignes distantes de trois pieds au plus l'une de l'autre. Les plus jeunes sont encore plus serrées, tant pour ménager le terrein que pour les faire pousser droit, en ne leur laissant aucune liberté de s'étendre, si ce n'est vers le haut. Après la contrainte de cette premiere éducation, elles iront prendre une place honorable parmi les arbres faits : & au-lieu qu'elles languiroient en quittant une situation trop douce, on les voit prospérer au sortir de la pépiniere : elles sentent l'avantage du grand air, & d'un bon établissement.

Reprenons à présent le chemin du logis.

Le Chev. M. le Comte fait aujourd'hui sa promenade un peu courte.

Le Comte. Je ne vous quitte pas encore, je veux vous montrer les différentes serres dont on a besoin pour conserver ce que le potager produit. La premiere est la fruiterie. LES SERRES. LA FRUITERIE.

Digitized by Google

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

terie. On a cherché des moyens pour prolonger le plus qu'il eſt poſſible la durée des fruits. Je veux croire qu'il y a des ſecrets pour y réuſſir. Mais en attendant qu'on les communique, s'ils ſont réels, nous ne connoiſſons point de moyen plus propre que la fruiterie pour aſſurer à chacun des mois de l'hiver la jouiſſance des fruits qui leur ſont deſtinés. Vous ſavez qu'ils mûriſſent ſucceſſivement dans la ſerre.

Le Chev. Comment ſe peut-il faire qu'un fruit qui ne tient plus à l'arbre, acquiere à l'ombre quelque choſe de meilleur que ce qu'il recevoit de la terre & du ſoleil.

Le Comte. Il n'acquiert plus rien : mais ce qu'il a acquis ſe façonne, & peut-être vous en rendrai-je raiſon. Il demeure dans ce fruit un reſte d'air qui agit par ſon reſſort. Il y agit beaucoup, ou en ſe reſſerrant, ou en ſe débandant, ſelon qu'il éprouve fortement les impreſſions de l'air extérieur. Il n'y agit au contraire que très-foiblement lorſqu'il n'a point de communication au dehors. Cet air enfermé dans le fruit travaille néceſſairement ſur la ſeve. Il acheve peu à peu d'en rompre & d'en mêlanger parfaitement les ſels & les huiles. Il enveloppe la pointe des uns par le ſyrop des autres, & produit dans un certain temps un degré de ſaveur qui n'eſt ni âcre ni fade ;

Digitized by Google

mais un agréable assemblage de doux & de piquant qui fait la perfection du fruit. Passé ce temps, tout s'évapore insensiblement : ce n'est plus enfin qu'un marc insipide, qui n'est bon qu'à jetter. Ainsi, pour ne pas laisser inutile le soin que la nature a pris de ménager pour l'hiver même une succession ou différents degrés de maturité dans les fruits qu'elle réserve, il faut leur préparer une loge qui les mette à couvert de l'action de l'air extérieur, puisque l'expérience nous apprend que c'est cet air qui les avance trop, & qui les aigrit ou les affadit si promptement.

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

Le Chev. Il faudroit donc que la fruiterie fût fermée comme une glaciere.

Le Comte. Une fruiterie pour être bonne doit avoir des murs épais, n'être ni dans un grenier, où l'air est trop froid, ni dans un cellier, où il est trop humide ; mais dans un lieu sec au rez-de-chaussée ; les fenêtres tournées au midi ; avec cela bon chassis, doubles portes, & doubles rideaux partout : sans quoi l'humidité pourrira une partie du fruit, le froid flétrira le reste. Pour une sûreté plus grande, j'ai fait garnir la mienne de grandes armoires exactement fermées, ce qui m'a parfaitement réussi. On s'en tient pour l'ordinaire à des tablettes garnies d'une tringle qui empêche la

Digitized by Google

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

chûte des fruits. On donne aux tablettes un peu de pente, afin qu'en y rendant visite de temps en temps, on y découvre d'un coup d'œil tout ce qui s'altere, & qu'on le mette dehors pour conserver le reste. Une planche nue est nuisible aux fruits : ils y roulent l'un contre l'autre, & se pourrissent en se touchant. La plupart pesent assez pour fouler & pour noircir l'endroit par où ils touchent le bois. La paille & la fougere qu'on étend dessous leur a souvent communiqué un goût désagréable. Le sable les altere aisément par l'humidité qu'il contracte à l'ombre. On n'a rien trouvé de mieux en ce genre que le service de la mousse du pied des arbres, bien séchée au soleil & bien battue. Le fruit y fait un petit enfoncement où il est mollement couché. On le visite, on le touche sans qu'il coure risque de rouler & de toucher son voisin.

Le Chev. Nous conservons au logis très-long-temps, & bien avant dans l'hiver, toutes sortes de belles poires, en les empaquetant dans des feuilles de gros papier, qu'on tord & qu'on replie sur la queue du fruit. On les range ensuite sur des claies pour les conserver à couvert & au sec.

Le Comte. C'est une méthode éprouvée, & il n'y a pas un mois que j'avois de la virgouleuse conservée par ce moyen.

Digitized by Google

Le Chev. Peut-on savoir l'usage de tous ces sacs suspendus au milieu de votre fruiterie ? Les Accompag. du Potager.

Le Comte. Ce sont les différents paquets de graines qu'on mettra en œuvre le reste du printemps & de l'été. Le tout est exactement étiqueté. Tout se trouve au besoin sans confusion.

Une seconde serre, aussi utile que la précédente, est celle où l'on conserve les légumes. Ce n'est pour l'ordinaire qu'un caveau ou un cellier voûté, dont on ferme exactement les soupiraux & les avenues durant la gelée & dans les temps humides. On y entretient dans le sable les racines & les légumes d'hiver. On y fait croître & blanchir des céleris & des chicorées sauvages. On peut y faire comme à l'air une moisson de champignons sur des couches, qui, étant mêlangées de fumier presque sans paille, & de sable ou de terreau qui ait été longtemps à l'air, contiennent presque toujours les graines imperceptibles des champignons, dispersées çà & là par le vent. La Serre des légumes.

Le Chev. Cette serre est proprement le potager d'hiver.

Le Comte. On y contrefait les saveurs du printemps, & on y prolonge tant qu'on peut celles de l'automne.

La troisieme serre est celle où l'on ren- La Serre des arbustes.

Digitized by Google

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

ferme, durant l'hiver, les orangers, les figuiers, les grenadiers, les lauriers, & tous les arbuſtes ordinaires à fruit ou à fleurs qui redoutent le froid. Toutes ces plantes s'accommodent fort bien à l'air de notre ciel. Il ſuffit que la ſerre ſoit bien fermée, ſaine, & tournée au midi, pour recevoir en tout temps la chaleur du ſoleil au travers des vîtres, & même pour admettre l'air de temps en temps lorſqu'il eſt doux & favorable.

Le Chev. Si l'on mettoit une cheminée dans cette ſerre, ne s'en trouveroit-on pas bien dans les hivers fâcheux?

Le Comte. On ſe garde bien d'y placer ni cheminée, ni poële. L'air le plus froid entreroit par les tuyaux des cheminées: le voiſinage du feu brûleroit certaines plantes, tandis que d'autres ſeroient gelées. Les étincelles peuvent mettre le feu aux caiſſes & à la natte dont on tapiſſe quelquefois les murailles de ces places pour les tenir plus ſeches. La fumée preſqu'inévitable, eſt la peſte de la verdure, & ſouvent de la plante même. Ces manieres d'échauffer l'air ſont inégales. Le feu vient-il à s'affoiblir ou à s'éteindre? les plantes qui ont ouvert tous leurs pores à une chaleur qui les réjouiſſoit, donnent plus de priſe à la gelée que ſi on les avoit laiſſées

Digitized by Google

sans feu. Le plus sûr est de tenir le tout bien clos, & de redoubler les paillassons sur les fenêtres dans les froids violents. Les Accompag. du Potager.

Le Chev. J'ai cependant vu à Versailles une serre où l'on faisoit usage du poële. La Serre à feu.

Le Comte. C'est une quatrieme espece de serre qui n'est que pour des personnes extrêmement curieuses & riches, ou pour des Jardiniers qui en réparent la dépense par le profit. On y entretient pendant six ou sept mois de l'année un degré de chaleur à peu près égal avec le secours des poëles qu'on y place au milieu & aux extrémités. Cette serre doit être tournée toute entiere au midi. Elle seroit mieux en demi-cercle concave qu'en ligne droite, pour concentrer la chaleur du soleil depuis le matin jusqu'au soir.

Les murailles en doivent être épaisses pour empêcher le froid d'y pénétrer; & bien blanchies par dedans pour mieux réfléchir la lumiere, qui colore & anime les plantes. On tient cette serre peu élevée, afin qu'elle n'ait pas un trop grand volume d'air à échauffer. On la tient étroite, afin que le soleil frappe aisément la muraille du fond. Tout le côté du midi doit être en vitrage, garni de forts rideaux & presque sans aucuns trumeaux, s'il est possible, pour tenir tout également fermé &

Digitized by Google

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

également exposé au soleil sans aucune ombre.

Les tuyaux des poëles sont couchés par dedans le long des murs : mais les poëles sont servis par dehors, & pratiqués dans l'épaisseur de la maçonnerie ; en sorte que ni le feu, ni les étincelles, ni la fumée n'aient aucun accès par dedans.

Pour échauffer l'air intérieur d'une façon sûre & réguliere, on éleve au-dessus du poële une chambrette ou espece de fourneau qu'on emplit de cailloutage. Cette chambrette communique par un tuyau avec l'air extérieur, & par un autre canal avec l'air intérieur de la serre. Celui de dehors qu'on laisse entrer dans la chambrette, s'y échauffe en séjournant, & en avançant au travers de ces cailloux brûlants. On le distribue en telle quantité qu'on juge à propos dans l'intérieur de la serre, par un robinet qu'on gouverne selon l'avis du thermometre, en corrigeant même le trop grand chaud par l'air froid qu'on est toujours maître d'y recevoir quand on le juge nécessaire. Toute la place peut jouir ainsi d'une température d'air qui approche de la douceur des beaux jours d'été.

J'ai exécuté ici près cette serre en petit : & au-lieu d'un bâtiment solide & d'un vitrage somptueux, posé sur des chassis de

Digitized by Google

fer, je me suis contenté de faire maçonner le côté du nord. J'ai garni le dessus & les trois autres côtés de forts chassis de bois, peints en huile, & rompus par maniere de mansarde. Voici le poële qu'on sert par dehors. On peut même sans poële ni maçonnerie s'en tenir à une loge de chassis vitrés, & assis sur une couche de tan. Le tout se couvre de paillassons au besoin, & jouit du soleil au travers des vitres qui en conservent long-temps la chaleur. Les Acompag. du Potager.

Le Chev. Je ne puis revenir de ma surprise. J'apperçois au travers des chassis des grappes de raisins toutes formées, tandis que la vigne n'est pas encore en fleurs.

Le Comte. Entrons dans la serre, & voyons ce qu'elle contient de curieux. Le premier usage de cette place est de conserver les plantes étrangeres qui ne pourroient soutenir la rigueur de notre air dans la serre commune. Vous voyez quelques-unes de ces plantes que j'ai rassemblées avec soin : j'ai le cierge, l'euphorbe, des ficoïdes, des aloès, des ananas, une tige de caffé, & quelques baumiers. Je ne vous entretiendrai pas pour le présent de l'histoire de ces plantes. Usage de la serre à feu.

Le second usage de la serre à feu est de nous procurer des nouveautés, comme de belles fleurs & des fruits bien mûrs long-

Digitized by Google

LES AGRÉM. DU POTAGER.

temps avant la saison qui nous les donne. On fait, par exemple, passer dans la serre deux ou trois des plus belles branches de cette vigne dont le cep est planté par dehors : & lorsqu'à la fin de Mai ou en Juin la vigne commencera au dehors à fleurir, ces grappes vertes que vous voyez en dedans seront déja noires & bonnes à manger. C'est par ce moyen que je vous ai fait servir aujourd'hui à dîner une assiette de figues que vous avez trouvé bonnes.

Le Chev. C'est deux ou trois mois plutôt qu'on ne les recueille naturellement : on n'en mange qu'en Août.

Le Comte. Lorsque je verrai le froid arrêter les secondes figues en Septembre ou en Octobre, j'ai dessein de réfugier l'arbre dans la serre, & peut-être pousserons-nous la jouissance de ce fruit jusqu'à la fin de l'automne.

Les fruits qui viennent ici profitent souvent de la vue du soleil & de l'action de l'air : ils ont de l'agrément & du goût. Les fleurs qui viennent de même ont des couleurs fort vives. L'industrie qui nous procure ces nouveautés a passé des curieux aux Jardiniers. Ce n'est plus un amusement stérile : le Public en profite.

Le Chev. Mais n'est-ce pas là forcer la nature ?

Digitized by Google

Le Comte. C'eſt l'aider. Lorſque la chaleur brûle les plantes, on les rafraîchit avec l'arroſoir. Ce n'eſt point forcer la nature. Quand le froid les engourdit, on les ranime en doublant la chaleur par le moyen des cloches & des chaſſis. Ce n'eſt pas la forcer davantage. Les Accompag. du Potager.

Le Chev. Voici encore une autre place à côté de la ſerre.

Le Comte. C'eſt la retraite où avec tous les inſtruments du Jardinier, on loge les trébuchets, les lacets, les épouventails, les traquenards, & toutes les machines de guerre que le Jardinier met en œuvre contre les ennemis de ſon travail. Remedes contre les animaux ennemis.

Le Chev. Voulez-vous que j'extermine ici les chenilles, les vers, les limaçons, & tous les inſectes mal-faiſants?

Le Comte. Voilà de grandes promeſſes.

Le Chev. Je vous tiendrai parole: il faut lâcher dans vos jardins quelques vanneaux ou des pluviers, après leur avoir ôté les plus grandes plumes. Vous les verrez travailler du matin juſqu'au ſoir à tenir la place nette.

Le Comte. Il eſt vrai: j'en avois ces dernieres années qui faiſoient merveilles, mais qui, à leur tour, m'ont cauſé bien du dégât.

Le Chev. Je connois un Gentilhomme qui fait quelque choſe de mieux. Il a, m'a-t-il dit, des cigognes domeſtiques qu'on

Digitized by Google

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

lui a envoyées d'Allemagne, & qu'on avoit élevées dans un nid placé au milieu d'un vase, composé de deux cercles de fer. On éleve le vase sur un pied qu'on attache à l'endroit du comble où tourne la girouette. Les cigognes observent de là tout ce qui se passe. Elles ont l'œil perçant : elles apperçoivent le mouvement d'un loir, le travail d'une taupe, le passage d'un lézard, d'une couleuvre ; elles sont aussi-tôt dessus : elles instruisent leurs petits dans le métier de la guerre.

Le Comte. J'ai vu de ces vases, placés comme vous dites. Mais des cigognes, point de nouvelles.

Voilà, mon cher Chevalier, les premieres connoissances générales qui peuvent vous aider à former un jardin. Apprenons présentement à façonner un arbre. Nous pouvons nous asseoir, & vous entendre faire la lecture de vos Mémoires.

Le Chev. Je commence par le premier qui se présente.

Mémoire sur la Greffe.

De toutes les opérations du jardinage, il n'y en a aucune qui ne soit honorable & amusante : mais les deux plus dignes de notre curiosité sont la greffe & la taille. La greffe est la plus facile des deux : mais c'est

Digitized by Google

en même temps la plus merveilleuse. La taille est la plus difficile : mais c'est celle qui fait le vrai mérite du Jardinier. LA GREFFE.

La greffe se pratique de sept ou huit façons, dont il suffit d'avoir d'abord une idée juste. On peut réserver pour la pratique le menu détail de toutes les précautions qu'on y doit prendre.

1°. La façon de greffer la plus ancienne consiste à ôter un arbre entier, ou seulement une maîtresse branche, à en fendre la tige avec un fort couteau qu'on enfonce à coup de maillet, à donner ensuite quelque profondeur à la fente par le moyen d'un coin, & enfin à inférer dans cette fente une branche d'arbre de bonne nature, qui ait au moins trois bons yeux ; c'est-à-dire, trois nœuds ou tumeurs, qu'on fait renfermer autant de paquets de feuilles. L'extrémité de la bonne branche doit avoir été applanie. On fait en sorte, en la plaçant dans la fente, que l'écorce en soit d'un côté justement opposée à l'écorce du sujet qui la reçoit. Greffe en fente.

La nécessité de tenir les entre-deux de l'écorce & du bois, tant de la greffe que du sujet, exactement opposés, est fondée sur ce que c'est l'union de la fine écorce de l'une avec la fine écorce de l'autre, qui les incorpore. Cette fine écorce est composée *Philosophical transact. abridg'd by John. Lowthorp, tom. 2. p. 675.*

Digitized by Google

LA GREFFE. de plusieurs lits très-minces, qui sont appliqués les uns sur les autres, & dont le premier qui est en tour se détache au printemps, s'enfle, se grossit, & sert à former le nouveau cercle de bois que l'arbre acquiert chaque année. Les fibres qui composent la couche intérieure de la fine écorce, tant de la greffe que du sujet, étant rompues ou coupées dans l'endroit où l'on les rapproche, l'orifice des unes s'applique à l'orifice des autres : le calus qui s'y forme unit ainsi plusieurs filets du tronc avec ceux de la greffe : d'autres filets s'entrelacent, & il se forme un tout de ces deux couches si différentes. Quand la jonction ne se fait pas sous la fine écorce, il n'en faut espérer aucune ni dans le bois déja formé, & qui n'a plus de soupleſſe; ni dans la grosse écorce, qui n'est guères moins roide que le bois.

Après que l'insertion est faite on couvre la fente avec quelques morceaux d'écorce croisée, en sorte que rien n'y puisse entrer. Sur ces écorces on étend une mixtion de poix & de cire, qu'on a fondues ensemble sur un réchaud portatif; ou plutôt de la bauge, qui est une terre glaise mêlée avec un peu de foin. On emmaillotte le tout avec du linge pour écarter plus à coup sûr la pluie & la sécheresse. Voilà ce qu'on ap-

Digitized by Google

pelle greffer en fente. La même greffe prend auſſi le nom de poupée à cauſe de ſon enveloppe. LA GREFFE.

On peut croiſer ou traverſer la premiere fente par une ſeconde pour y loger quatre greffes au-lieu d'une, en obſervant toujours d'unir l'écorce de la greffe à l'écorce du tronc : c'eſt ce qu'on appelle greffe en croix; mais c'eſt toujours la même opération. Greffe en croix.

2°. Si ce tronc eſt trop épais, & qu'on craigne de le trop ébranler par la fente, alors, au-lieu de le fendre, on ſépare en différents endroits l'écorce d'avec le bois par l'inſertion d'un petit coin, pour y enfoncer tout à l'entour huit ou dix greffes qui aient quatre à cinq bons yeux, & qui ſoient outre cela taillées ou applaties par le bout d'une maniere proportionnée aux ouvertures. On revêt le tout comme à la greffe en fente. C'eſt là ce qu'on appelle greffe en couronne. Greffe en couronne.

3°. Quelquefois au-lieu d'inſérer ces greffes dans la fente, ou bien entre le bois & l'écorce des gros troncs, on fait avec un ciſeau de menuiſier un cran ou une entaille un peu profonde dans l'écorce & dans le bois; & après que la piece en eſt emportée, on y ajuſte un rameau dont le bout ſoit coupé de maniere à remplir exactement Greffe à emporte-piece.

Digitized by Google

LA GREFFE. l'entaille, Il arrive par-là que les écorces se joignent. C'est ce qui s'appelle greffer à emporte-piece. Ces trois opérations, dont la premiere est la plus pratiquée, se font aux mois de Mars & d'Avril. Il faut que la seve coule, pour la greffe entre bois & écorce.

Greffe en flûte. 4°. Au mois de Mai on peut choisir deux branches; l'une de sauvageon, l'autre de bonne nature; qui toutes deux, par la mesure qu'on en prend, se trouvent exactement de la même grosseur. On les laisse chacune sur sa tige: on les raccourcit toutes deux; puis en faisant une incision circulaire autour de la bonne branche, on en tire promptement un petit tuyau d'écorce qui est suffisamment long quand il contient deux bons yeux. On dépouille la branche du sauvageon de son écorce, tandis que le bois est encore humide, on y fait avancer sur le champ ce tuyau qu'on a tiré du bon arbre. La branche du sauvageon s'en trouve revêtue comme de sa propre écorce: on peut en couvrir l'extrémité avec de la glaise, ou tailler dans le bout de la branche qui déborde quelques petits copeaux qu'on rabat circulairement comme un bourlet sur le bord de l'écorce. C'est ce qu'on appelle greffer en flûte: parce que cette opération ressemble à ce que font les enfants lorsqu'au temps de la seve ils déta-

Digitized by Google

chent l'écorce d'une branche pour en faire une flûte. On fait usage de cette méthode, sur-tout pour les châtaigniers, & pour les figuiers. LA GREFFE.

5°. La cinquieme maniere de greffer est d'un usage beaucoup plus étendu pour les fruits à noyau, & pour regarnir les longues branches des poiriers & des pommiers où il se trouve des vuides. On détache d'un bon arbre un petit morceau d'écorce triangulaire, & un peu plus long que large, au milieu duquel se trouve un commencement de branche avec les ébauches d'un ou deux boutons à fruits. En levant ce bout d'écorce, on glisse en dessous la lame du coutéau à greffer, pour couper, s'il le faut, le petit nœud, & même un peu de bois avec le nœud; non que le bois puisse être d'aucune utilité pour la reprise de la greffe, mais pour ne point manquer le nœud. On s'assure en y regardant s'il tient à l'écorce, parce qu'autrement il ne s'y trouveroit point de germe. Ce petit nœud est tout l'arbre futur. Greffe en écusson ou inoculation.

On prend le triangle d'écorce, en le tenant à la bouche par l'extrémité de la petite branche, de crainte que si on mettoit l'écorce à la bouche, la salive n'endommageât la seve. On fait en ce moment une incision en forme de T dans un endroit uni, & qu'on choisit sur le sauvageon ou

Digitized by Google

LA GREFFE. sur l'arbre qu'on veut perfectionner. Puis avec le bout applani du manche du greffoir, levant & écartant proprement par le haut les levres de cette ouverture, on y gliſſe l'écorce triangulaire, en la faiſant deſcendre par ſa pointe la plus longue juſqu'à ce qu'elle ait gagné le bas du T, & qu'elle ſoit entiérement recouverte, à l'exception de l'œil, qu'on laiſſe ſortir. Quelques Jardiniers ont eſſayé avec ſuccès d'écuſſonner d'une autre maniere. Ils appliquent le triangle de bonne nature ſur l'écorce du ſauvageon : ils y taillent dans l'écorce un triangle tout ſemblable : puis ayant levé & jetté celui-ci, ils mettent à la place celui qui contient l'œil ou la branche de bonne eſpece.

On maintient doucement les écorces, & on les met en état de s'unir en y paſſant pluſieurs tours de fils de laine, & tout eſt fait. On préfere la laine au chanvre, qui réſiſte trop, & empêcheroit les écorces de ſe dilater à l'aiſe. Voilà ce qu'on appelle greffer en écuſſon, parce que cette écorce pointue & triangulaire reſſemble aſſez à l'écu de nos anciens Chevaliers. Pour réuſſir plus à coup ſûr, au-lieu d'un ſimple écuſſon ; l'on en met deux ; l'un d'un côté de l'arbre, l'autre de l'autre.

Permettez-moi, Monſieur, d'interrompre un moment ma lecture, pour vous de-

Digitized by Google

mander si ce Mémoire est bien d'accord avec Virgile. Je trouve ici que pour placer l'écusson, il faut choisir dans l'écorce un endroit qui soit bien uni. Au contraire Virgile, dans ses Géorgiques, que j'ai lues de suite ces jours-ci, veut qu'on choisisse, pour écussonner, l'endroit où plusieurs yeux rendent l'écorce inégale, & qu'on fasse l'ouverture au milieu d'un œil ou d'un nœud. * LA GREFFE.

Le Comte. Virgile croyoit, comme tous les Jardiniers de son temps, qu'il falloit prendre cette précaution : mais l'expérience & la raison nous en ont fait voir l'inutilité. Ce n'est point le nœud du sauvageon, mais celui de la greffe, qui travaillera, & fera un nouvel arbre. Il n'est donc point nécessaire de faire l'opération sur le nœud du sauvageon.

Le Chev. Je continue à lire.

L'inoculation se fait en été, & lorsque la seve est abondante. On coupe la tête du sauvageon à quatre ou cinq doigts au-dessus de l'écusson, afin que la seve l'inonde & le mette en action. On laisse cependant ce petit reste de sauvageon au-dessus, afin que la seve ne vienne pas suffoquer la greffe, GREFFE A LA POUSSE.

* ... quâ se medio trudunt de cortice gemmæ
Et tenues rumpunt tunicas, angustus in ipso
Fit nodo sinus : huc alienâ ex arbore germen
Includunt, udoque docent inolescere libro.
Georg. 2.

Digitized by Google

LA GREFFE. mais qu'elle se partage & s'exerce sur quelques autres boutons qu'on sera toujours maître d'arrêter & d'abattre. C'est ce qu'on appelle greffer à la pousse, quand cela se fait avant la S. Jean.

Greffe à œil dormant. Si l'on attend le mois d'Août ou l'automne pour enter en écusson, on ne hâte point cette greffe. On la laisse dormir ou agir foiblement en conservant la tête de l'arbre pour ne l'abattre qu'au printemps prochain, lorsque la seve s'éveillera & donnera des marques de vie. C'est ce qu'on nomme greffer à œil dormant. Ces deux greffes ne sont toujours que la greffe en écusson. Les saisons en font la différence.

Greffe en approche. 6°. Une sixieme maniere de greffer, & qui ne peut s'exécuter que sur deux arbres voisins l'un de l'autre, est de fendre une branche ou un tronc d'arbre dont on est mécontent, pour y faire entrer le bout d'une bonne branche qui tienne encore à sa tige, en couvrant la plaie avec de la cire & du linge. On attend un temps raisonnable pour être sûr que les deux petites écorces sont incorporées & n'en font plus qu'une. Alors on sevre la bonne branche, c'est-à-dire, qu'on la coupe, & qu'on la prive de la seve qu'elle tiroit de sa tige naturelle pour la laisser vivre de ce qu'elle tire du sujet sur lequel elle est entée. On retranche tout le bois de celui-ci pour tirer une

Digitized by Google

nouvelle tête de la branche greffée. C'eſt ce qu'on appelle greffer en approche. Cette méthode n'eſt guères en uſage que pour les arbres encaiſſés, qu'on eſt maître de rapprocher les uns des autres à volonté. LA GREFFE.

Il y a des Savants qui ont cru que la circulation de la ſeve ſe faiſoit dans les plantes comme celle du ſang dans le corps des animaux par des canaux dans leſquels une multitude de ſoupapes ou de valvules s'ouvrent en un ſens pour laiſſer paſſer la liqueur qui les pouſſe, mais ſe ferment dans un autre ſens pour en empêcher le retour. Il eſt difficile de diſconvenir que la ſeve ne monte & ne deſcende : mais la réuſſite de la greffe en approche démontre, ce me ſemble, qu'il n'y a point de valvules dans les conduits de la ſeve : puiſque la ſeve coule ſans obſtacle dans cette greffe qui eſt renverſée. Les conduits de la ſeve ſont donc des vaiſſeaux capillaires, c'eſt-à-dire, extrêmement fins, ou plutôt des faſcines de longues fibres, par les interſtices deſquelles la ſeve monte en quelque ſens qu'elles lui ſoient préſentées. Auſſi voit-on qu'une branche de ſaule plantée par ſa pointe prend racine, & que la ſeve y coule en liberté. Que ſait-on ſi ce n'eſt pas entre les filets, que la ſeve va & vient plutôt que par des tuyaux creux?

Digitized by Google

LA GREFFE. La greffe en approche ſe peut encore exécuter de deux ou trois autres façons. Au-lieu d'inſérer le bout d'une branche dans la fente d'une autre, on peut les unir en rapprochant exactement deux petites plaies ou entailles parfaitement ſemblables, qu'on aura faites à deux branches choiſies. On peut les faire croiſer l'une ſur l'autre. On peut coler le bout de l'une ſur celui de l'autre, après les avoir taillées pour être appliquées ou emboîtées l'une ſur l'autre. Il n'importe de quelle maniere on les uniſſe, pourvu que l'intérieur de l'écorce de la greffe touche l'intérieur de l'écorce du ſujet greffé. Lorſque l'union de ces deux fines écorces ſera faite, la ſeve gonflant les vaiſſeaux de l'écorce extérieure, en formera un bourlet qui couvrira inſenſiblement toute la plaie. C'eſt alors qu'on pourra ſéparer la bonne branche de ſon tronc naturel. Il y a cet avantage à la greffe en approche, que le rameau greffé & la greffe même contribuent également par le concours de leur ſeve à la réuſſite de l'incorporation.

Greffe ſur racines. 7°. Les Allemands & les Anglois ont commencé à faire uſage d'une méthode qui n'a pas encore pris faveur parmi nous. Elle conſiſte à enter une belle branche de bon fruit ſur un tronçon de racines. On choiſit

Digitized by Google

choisit une des grosses racines d'un arbre qui ait de la conformité avec la nature de ce qu'on y veut greffer. On coupe cette racine en plusieurs morceaux, sur chacun desquels on met une greffe selon quelques-unes des opérations précédentes. Quand un arbre est vigoureux, rien n'empêche de lui ôter une grosse racine, qui peut fournir tout d'un coup vingt ou trente sujets: & si la pratique de greffer sur racines étoit suffisamment éprouvée & d'un succès certain, on pourroit, en la suivant, planter tout d'abord la racine & la greffe dans l'endroit même où l'arbre doit demeurer. Au-lieu que dans les opérations précédentes, enter & transplanter sont presque toujours deux choses séparées par de longs intervalles.

LA GREFFE.

The art of husbandry by J. Mortimer, fellow of the Royal Society.

8°. On peut enfin greffer un arbre sur lui-même selon quelques-unes des méthodes rapportées: & après avoir enté sur son tronc une de ses propres branches, on peut encore enter sur cette branche un des rejets qu'elle aura poussés. Le fruit, dit-on, en deviendra plus fin & plus délicat. Mais d'habiles Jardiniers soutiennent que ce fait est faux.

New improvements.

Il ne suffit pas de savoir greffer, ni de savoir quelle est de toutes ces méthodes celle qui convient à chaque plante. L'arti-

Mémoire de M. le Normand.

Digitized by Google

LA GREFFE. cle important dans cet art, est de savoir sur quel sujet chaque espece veut être greffée. On peut rappeller le tout à des principes fort simples.

Les poiriers se greffent ou sur sauvageon * ou sur coignassier. Les poiriers qu'on destine à venir en plein vent, doivent être greffés sur le sauvageon, qui fait une tige vigoureuse, & qui perçant fort avant dans les terres les plus arides, met ses racines hors d'insulte & hors de prise à la sécheresse.

Greffe des Poiriers. Les poiriers destinés à faire des buissons ou des espaliers, doivent être greffés sur le coignassier, qui s'enfonce peu, glisse ses racines entre deux terres, se plaît dans les terres fortes, se met promptement à fruit, & donne des fruits de meilleur goût que le poirier greffé sur franc, à moins que celui-ci ne soit fort vieux.

Greffe des Pommiers. Les pommiers se greffent 1°. sur le sauvageon venu de bouture ou de pepin; 2°. sur une espece de sauvageon qu'on nomme le doucin; 3°. sur une autre espece qu'on nomme le paradis.

Le sauvageon venu de pepin fait un

* Les Jardiniers donnent au sauvageon du poirier le nom de *franc*, & disent greffer sur franc, au-lieu de dire greffer sur sauvageon; parce que le sauvageon est réellement un poirier, de même genre que la greffe, quoiqu'il soit sauvage.

Digitized by Google

arbre tardif à donner du fruit, mais vigoureux, & qui vit long-temps : on s'en sert pour faire des pommiers de haute tige. La GREFFE.

Le paradis pouſſe peu de racines & de bois : il ſe met promptement à fruit, & ne dure pas long-temps. On en fait de petits buiſſons dans les endroits où l'on craint de borner la vue.

Le doucin tient un juſte milieu entre l'un & l'autre, ſoit pour la hauteur, ſoit pour la durée. Il eſt plus propre pour faire un beau buiſſon. Les pommiers greffés réuſſiſſent dans les terres médiocres où le poirier languiroit par trop de ſéchereſſe.

Tous les cerifiers, griottiers, bigarreautiers, & autres arbres de pareille nature, ſe greffent avec ſuccès ſur le ſauvageon qui eſt le merifier. Communément on les greffe en écuſſon à la pouſſe, c'eſt-à-dire, avant la S. Jean. L'azérolier ſe greffe ſur l'épine blanche. Greffe des cerifiers, &c.

Toutes les eſpeces de prunes ſe greffent en écuſſon ſur des ſauvageons de pruniers venus de bouture ou de noyau. Le ſuccès eſt douteux en fente pour les fruits à noyau. Greffe des pruniers.

Les abricots & les pêches ſe greffent ordinairement en écuſſon ſur amandier ou ſur prunier. Les racines de l'amandier piquent fort avant dans terre, au-lieu que celles du prunier s'enfoncent peu & ſe couchent Greffe des abricotiers & des pêchers.

Digitized by Google

LA GREFFE. horizontalement. C'eſt ſur ce fondement qu'on plante les arbres greffés ſur amandier, dans les terres ſeches & brûlantes, où les racines du prunier ne ſeroient pas en ſûreté contre la ſéchereſſe : &, au contraire, dans les terres humides, & dans leſquelles l'eau eſt fort voiſine de la ſuperficie de la terre, on ne greffe la pêche & l'abricot que ſur le prunier, parce que les racines de l'amandier en s'enfonçant trouveroient l'eau qui les pourriroit.

Tels ſont les principes de l'art de greffer. Mais la diverſité des terreins, & de l'aſpect du ciel, jointe aux connoiſſances & aux expériences de chaque particulier, peut autoriſer diverſes exceptions dans la pratique. Au reſte la plupart de ces méthodes ſont d'une exécution aiſée & d'un ſuccès preſque certain. Mais quelque ſimple qu'en ſoit l'opération, rien n'eſt plus merveilleux que l'effet qu'elle produit.

Merveille de la greffe. Par cette merveille, je n'entends pas, par exemple, de faire venir *une tête de pommier ſur un plane; ou des faines de hêtre ſur un châtaigner; ou des poires ſur un orme; ou des raiſins ſur un buiſſon. Ce ſont là des monſtres plutôt que des merveilles:

* *Steriles platani malos geſſère valentes, Caſtaneæ fagos, ornuſque incanduit albo Flore pyri.*

Georg. 2.

Digitized by Google

ou du moins n'y ayant dans ces sujets aucun suc convenable aux fruits qu'on en veut tirer, tout ce qu'on feroit venir de la sorte ne seroit que forcé, de mauvais suc; & n'étant bon à rien, ne pourroit être regardé que comme une curiosité stérile. Je ne parle pas non plus de ces agréables bigarrures que quelques curieux recherchent dans leur jardin, comme d'avoir à la fois des abricots, des pêches & des prunes sur un amandier; des merises, des guignes, des cerises, des griottes & des bigarreaux sur un merisier. Ces assortiments sont très-aisés à faire sur les arbres qui ont avec les greffes quelque juste affinité. Mais le grand objet de mon admiration, c'est de voir un mauvais arbre se convertir tout-à-coup en un bon, & un bon arbre se changer en un plus parfait. *

LA GREFFE.

Une plante tirée du fond des bois corrige son humeur sauvage, & se défait quelquefois de ses épines dans la société d'une plante domestique. Celle-ci se perfectionne par le commerce qu'elle a avec

* Selon l'exacte vérité, l'arbre ne change point. La tige du sauvageon demeure toujours sauvage, & tout ce qu'on en laissera sortir sera encore sauvage après l'enture. La branche entée conserve aussi sa nature: mais cependant de l'union de cette bonne branche avec le sauvageon qui la nourrit, il résulte qu'on recueille de bons fruits sur un mauvais arbre, ce qui donne un juste sujet de dire que cet arbre est changé ou perfectionné.

Digitized by Google

LA GREFFE. une autre plus douce, entée sur elle. Peut-être même cette troisieme acquiert-elle un nouveau degré de bonté lorsqu'on lui retranche son feuillage, & qu'on la greffe sur elle-même. Pour le sûr elle peut se regarnir elle-même dans les lieux où elle étoit disgraciée par un vuide. J'aime à voir l'homme au milieu des plantes d'un jardin spacieux, occupé à réformer par une méthode certaine, des naturels agrestes & revêches, bannir une espece de son royaume, y en admettre une autre, & ne donner droit de bourgeoisie qu'à des sujets utiles. Il forme des alliances entre ces plantes : il ménage des adoptions qui réunissent des familles divisées, & illustre celles qui n'étoient pas employées. Par-tout, à la barbarie & à la rusticité, il substitue la politesse, la bonté & la douceur. On prendroit notre Jardinier pour un législateur qui entreprend de civiliser tout un peuple sauvage.

Le Comte. Nous pouvons remettre à une autre fois la lecture du second Mémoire.

Le Chev. J'aurois grande envie de faire mon apprentissage dans l'art de greffer. Je m'en vais prier le Jardinier de me rendre ce service.

Le Comte. Retournons à la pépiniere : c'est moi qui serai le Jardinier.

Digitized by Google

LA TAILLE ET LE GOUVERNEMENT DES ARBRES FRUITIERS.

HUITIEME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. AVant que M. le Chevalier mette mon Mémoire sur la taille au nombre de ses collections, je le soumets à la censure de M. le Comte.

MÉMOIRE SUR LA TAILLE.

Quittons à présent le greffoir pour prendre la serpette. Toutes les parties d'un arbre concourant à en aider l'action & la fin, naturellement la taille n'y est point nécessaire. C'est ce qu'on voit dans les arbres

Digitized by Google

LA TAILLE. des vergers. Mais elle le devient, quand des cauſes accidentelles y mettent un déſordre dont il faut nous délivrer par le retranchement, ou que l'arbre, par ſa façon de croître, ſe trouve contraire au but que nous nous propoſons. Ces longues branches qu'il pouſſe d'année en année, & que nous retranchons comme gourmandes, ne le ſont point dans la crûe naturelle de l'arbre. Elles tendent à en élever la tête, à l'élargir, & à former de nouveau bois, des feuilles, & des fruits ſuffiſamment eſpacés & aérés. Mais quand au-lieu de laiſſer l'arbre ſuivre ſa pente & ſa forme ordinaire, nous l'aſſujettiſſons à devenir buiſſon, ou éventail; alors ces branches élancées deviennent nos ennemies. Elles ruinent notre deſſein, & nous les retranchons par néceſſité. Toutes les autres opérations, qu'on ajoute à celle-là, ſont fondées, comme elle, ſur la connoiſſance du cœur de la ſeve. Mais nous le gouvernons, nous le tournons ſelon nos vues particulieres, qui ſont d'avoir de plus beaux fruits, d'avoir ces fruits à notre portée & à l'abri des vents, de tapiſſer des murailles entieres d'une riche verdure, d'épargner l'ombre aux légumes, enfin, de tenir tout l'arbre ſous nos loix, ſans qu'il puiſſe ni s'échapper par le haut, ni ſe dégarnir par le bas.

Digitized by Google

Quoique le suc des fruits venus sur un arbre de tige & en plein air soit le plus parfait, il y a un avantage considérable à faire venir les fruits en buissons & en espaliers. Le buisson conserve presque toute la bonté & la fécondité du plein air. L'espalier donne des fruits d'une grosseur & d'une beauté tout-à-fait supérieure, & conserve mieux ce qu'il donne. Des avantages si considérables, encore relevés par la belle figure de l'arbre, & par l'air régulier de tout le jardin, font aisément oublier quelques degrés de finesse qui souvent ne sont pas apperçus. LA TAILLE.

La beauté du buisson consiste à avoir la tige fort basse, à être parfaitement arrondi & bien évidé par le milieu, à bien former le vase, à être également épais, & garni dans son contour. Il faut qu'il vive en bonne intelligence avec ses voisins, sans les incommoder par son ombre en montant trop, & sans empiéter sur eux en s'étendant trop. Maniere de former un buisson.

Quand on veut commencer un buisson, on étronçonne l'arbre; & en le coupant ainsi par le pied assez près de terre, on oblige la seve à se rabattre sur les yeux qu'elle abandonnoit en s'élançant vers le haut. On en tire de côté & d'autre différentes branches dont on compofera le vase. Il y a quelques curieux qui donnent à leurs buissons

Digitized by Google

LA TAILLE. une forme toute différente de celle de vase. Ils y laissent une tige, sur laquelle ils pratiquent trois touffes ou trois étages de verdure. Le premier étage est le plus large & le plus épais. Les deux autres s'élevent l'un sur l'autre en diminuant par proportion. Cette figure a un air agréable, & ils prétendent qu'elle ne leur donne pas moins de fruit. On ne met pas les buissons d'une même espece sur la même ligne, mais on les mêlange, afin que celui qui s'étend beaucoup, profite du voisinage de celui qui s'étend moins.

Maniere de faire un espalier. Ce qu'on souhaite pour faire un bel espalier, c'est d'abord qu'il ait une demi-tige, s'il doit remplir le haut de la muraille; & qu'il n'en ait presque point, s'il doit occuper le bas; ensuite qu'il ait de part & d'autre bon nombre de fortes branches à peu près également distantes pour former exactement l'éventail, sans admettre aucun vuide, & sans croiser l'une sur l'autre; enfin qu'il soit arrêté à sa juste place sans s'étendre ni trop haut, ni trop loin.

Pour amener l'arbre à cette forme gracieuse, on s'applique à ménager le cours de la seve de maniere qu'elle travaille également des deux côtés. On retranche ce qu'elle pousse de mauvais sens, comme sur le devant de l'arbre ou vers le bas : & dans

Digitized by Google

la néceſſité d'opter entre les deux inconvé- LA
nients, ou de laiſſer du vuide dans l'éven- TAILLE.
tail, ou de faire croiſer une branche ſur l'autre pour le remplir : on prend ce dernier parti, ſi l'on ne prévoit pas d'autre reſſource ; parce qu'une branche croiſée bleſſe moins la vue qu'un canton vuide.

Mais comme l'arrangement des têtes n'eſt pas l'unique avantage qu'on cherche à ſe procurer par la taille, & que cette taille eſt encore tout particuliérement deſtinée à faire naître du fruit plus à coup ſûr, & à le perfectionner ; voici dans cette vue ce qui en doit régler la méthode, qui eſt fondée toute entiere ſur la nature & ſur l'uſage des différentes branches.

Chaque branche en produit d'autres. Les filles d'une mere branche deviennent meres à leur tour. Chaque branche raccourcie en produit une nouvelle ou un plus grand nombre, vers ſon extrémité pour l'ordinaire. Celle qui approche le plus de l'extrémité eſt communément la mieux nourrie, la plus groſſe, & la plus longue. L'air qui y agit plus librement, & l'élancement de la ſeve vers le haut paroiſſent en être la cauſe. Les autres qui naiſſent au-deſſous ſur la même branche, & plus près de la tige, vont toujours en diminuant de groſſeur & de force : tel eſt l'ordre com-

Digitized by Google

LA TAILLE. mun. C'eſt un mal, dit-on, quand il eſt renverſé ; & les branches qui viennent autrement ſe nomment branches de faux bois. On appelle encore plus communément branche de faux bois celle qui naît ſur une vieille branche dans un endroit où il ne paroiſſoit point d'œil. Les groſſes & fortes branches ſont celles qu'on nomme branches à bois; parce qu'elles ſont deſtinées à former la tête de l'arbre. Les petites, courtes, & pourtant bien nourries, preſque dans toutes les eſpeces, ſe nomment branches à fruit ; parce que c'eſt ſur celles-là que les boutons ſe trouvent preſque toujours. Il y a cette différence entre œil & bouton, que l'œil eſt une petite tumeur pointue qui renferme un paquet de feuilles & les commencements d'une branche ; au-lieu que le bouton eſt une tumeur plus groſſe & plus ronde, qui renferme les fleurs & les fruits qui ſuccedent aux fleurs. Ajoutons cependant qu'un bouton contient auſſi les naiſſances d'une branche, mais qu'il ne la développe pas toujours.

Branches de faux bois.

Branches à bois.

Branches à fruit.

Oeil & bouton.

Si l'on coupoit le bois qui eſt à côté & au-deſſus de la petite branche à fruit, elle ſe fortifieroit promptement : elle deviendroit elle-même branche à bois, & affameroit les boutons à fruit, au-lieu de les faire éclorre. Mais en laiſſant cette petite branche ſur une autre qui ſoit vigoureuſe, &

Digitized by Google

qui ait quelque longueur, la ſeve s'étend, ſe partage, & ſe perfectionne dans une multitude de feuilles, d'où elle revient plus digérée & plus propre à entrer dans les tuyaux infiniment délicats des boutons à fruit. Ce qui me fait ſoupçonner que la ſeve enfile d'abord directement les branches à bois, & qu'elle ne développe & ne nourrit les fruits que dans ſon retour, après avoir été rafraîchie, ſubtiliſée, & parfumée dans les feuilles; c'eſt que le fruit périt ſur les branches dégarnies de feuilles; qu'il a beaucoup plus de goût dans les arbres auxquels on laiſſe toutes leurs feuilles ſans y rien tailler; & qu'enfin cette ſeve en retournant des feuilles aux fruits eſt ſi modérée & ſi délicate, qu'elle ne groſſit preſque point la branche qui porte le fruit, en ſorte que celle-ci périt après quelques années. Mais je ne donne ce méchaniſme que pour une conjecture ſur laquelle je n'oſe faire aucun fonds. LA TAILLE.

Le Comte. Dans ce que vous venez de dire, Monſieur, il y a quelque choſe en quoi je ne penſe pas tout-à-fait comme vous. Je ſuis perſuadé auſſi bien que vous, que les feuilles inſinuent l'air, le feu du jour, & la fraîcheur de la nuit dans les fruits, & juſqu'au fond des racines. Il eſt encore vrai que le premier ſuc que la chaleur pouſſe & fait monter impétueuſement juſqu'au Néceſſité des feuilles.

Digitized by Google

LA TAILLE. bout des branches, étant crud & groſſier, ſe trouve plus propre à alonger & fortifier le bois, qu'à développer les boutons à fruit. Je conviens de même qu'une ſeve peu abondante ſe digérant mieux, & ſe mêlangeant plus parfaitement avec les volatils de l'air, eſt plus propre à façonner promptement le fruit, comme on le voit par les fruits mêmes qui ſont piqués de vers, & qui mûriſſent plus vîte. C'eſt ſur quoi eſt fondée la pratique de retrancher pluſieurs racines à un arbre qui donne trop de bois & point de fruit. Il eſt certain qu'une ſeve fort abondante donne plutôt du bois, & qu'une ſeve très-modérée donne plus aiſément du fruit. Mais je doute beaucoup que toutes ces choſes ſe faſſent, comme vous le penſez, par l'effet d'une circulation réguliere & perpétuelle. J'ai fait pluſieurs expériences qui me prouvent que la ſeve monte. J'en ai fait d'autres qui me prouvent qu'elle deſcend. Mais ces allées & venues de la ſeve ſont alternatives, ſi je ne me trompe. De jour la chaleur fait monter la ſeve directement & latéralement. Cette ſeve tranſpire par les pores des feuilles, au point de diminuer conſidérablement le poids de l'arbre. Au retour de la nuit & de la fraîcheur, il ſe fait un mouvement de la ſeve tout contraire au précédent. Les feuilles qui ont exhalé tout le jour, boivent de

Circulation alternative.

Vegetables ſtaticks by Steph. Hales fellow of the. R. S. 1727.

Digitized by Google

nuit le ſerein & la roſée : elles en humectent les branches. La ſeve accrue & perfectionnée par les influences de l'air, retombe juſqu'au fond des racines, en ſorte que les fruits & l'arbre entier réparent les pertes du jour & ſe trouvent rafraîchis. C'eſt ce qui a déterminé pluſieurs curieux à faire arroſer dans les chaleurs non-ſeulement le pied de leurs eſpaliers & de leurs arbres de tige, mais même le feuillage entier, ſur-tout quand il ſe fane ; pratique qui leur a réuſſi. Au reſte, Monſieur, comme vous n'êtes pas entêté de la circulation continuelle, je ne le ſuis pas de la circulation alternative. Il nous eſt bien permis d'héſiter ſur ce méchaniſme, puiſque nous ne pouvons pas rendre raiſon de la marche même de la ſeve, qui monte contre ſa gravité naturelle. Vous voulez bien que nous voyions le reſte de votre Mémoire. LA TAILLE.

Le Pr. Pour rendre le travail de la ſeve plus profitable par le retranchement des branches inutiles, & par le ſage gouvernement des bonnes, il faut s'appliquer à les connoître. On ne fait point de cas d'une branche qui vient ailleurs que ſur celles qui ont été raccourcies à la derniere taille. Ainſi on réprouve celle qui ſort immédiatement de la tige ; celle qui vient ſur une vieille branche où l'on ne l'attendoit pas ; celle qui vient ſur une bonne Marque pour diſtinguer les branches.

Digitized by Google

LA TAILLE. branche contre l'ordre commun, & qui se trouve grosse & vigoureuse, quoique située vers le bas de la mere branche, tandis qu'il y en a de menues au-dessus. On peut quelquefois donner la préférence à l'inférieure : mais communément tous ces jets sont branches de faux bois; & comme elles réussissent moins bien que les autres, on les retranche, à moins qu'on ne prévoie qu'elles seront nécessaires pour remplir un vuide, & qu'elles prospéreront mieux que d'autres qui sont dans l'ordre commun. La branche qu'on conserve, doit être arrêtée par la taille au-dessus de l'œil qui regarde le côté où l'on a besoin de nouveau bois.

Ce n'est pas assez de distinguer les branches à fruit & à bois d'avec les branches de faux bois qu'on retranche; il faut encore s'assurer d'une marque pour distinguer les bonnes branches à fruit & à bois d'avec les mauvaises. Cette marque se tire de la qualité des yeux & des boutons, de la couleur de l'écorce, & de la vigueur des branches. Celle qui est extrêmement déliée, avec des yeux peu enflés, & fort écartés les uns des autres, est une branche qu'on appelle *Chiffonne*. La complexion en est foible : elle n'est bonne à rien : on la retranche sans miséricorde.

Branche chiffonne.

Branche gourmande. Si la branche est extrêmement grosse, longue & droite comme un cierge, avec

Digitized by Google

des yeux maigres & fort ſéparés, c'eſt une branche gourmande qui affamera ſes voiſines : on s'en défait. Les branches à bois & les branches à fruit doivent avoir leurs yeux & leurs boutons bien marqués & nourris, une écorce vive, & un air de vigueur : ſinon on ne leur fait pas plus de grace qu'aux autres. LA TAILLE.

Ces connoiſſances ſuppoſées, toute l'adreſſe de la taille ſe réduit à trois points : proprété, économie, prévoyance. Proprété, pour donner une belle forme à l'arbre ; économie, pour diſtribuer par-tout la ſeve ; prévoyance, pour préparer de longue-main les branches dont on aura beſoin.

La propreté conſiſte à donner à l'eſpalier & au buiſſon une figure parfaite par le retranchement de tout ce qui y jette de la confuſion & de l'inégalité, ſur-tout dans les commencements. Propreté.

L'économie conſiſte à ménager la ſeve également de tous les côtés par une quantité à peu près égale de branches à bois, & à ſavoir tailler, tantôt long, tantôt court. Tailler long, c'eſt laiſſer dix ou douze pouces à une branche à bois. Mais cette meſure étant relative à la force de la branche, on ne peut guères la déterminer par un certain nombre de pouces. Tailler court, c'eſt ne laiſſer à la branche que deux ou trois yeux. On taille long les arbres vigoureux qu'on Économie.

Digitized by Google

LA TAILLE. veut mettre à fruit: ou si on les taille court, on y laisse une grande quantité de branches pour mieux diviser & amortir la seve. Quelquefois dans cette vue on ne les taille point du tout.

On taille court les arbres foibles, sur-tout dans les premieres années, & on ne leur laisse que très-peu de branches, parce qu'n'ayant encore rien donné de parfait, on espere, en leur laissant peu de bois, que les premiers jets qu'ils pousseront ensuite seront d'un naturel plus fort, & fourniront une belle tête.

L'économie embrasse l'arbre entier & chacune de ses parties. Il y a des retranchements qui mettent du fruit dans un endroit seulement; il y en a qui en procurent partout. En retranchant une branche inutile, & en la coupant à l'épaisseur d'un écu au-dessus de celle qui la soutient, il arrive presque toujours que la seve qui n'y trouve plus de passage, forme à côté deux petites branches à fruit. Quand un arbre s'épuise en bois, & ne donne point de fruit, ou n'en donne que d'un côté, alors on taille fort long le côté qui ne donne que du bois: ou l'on va tout d'un coup à la source du mal. Comme c'est l'extrême embonpoint des racines qui fournit tout ce bois inutile, on en découvre une partie au printemps, & l'on en coupe deux ou trois des plus fortes, sur-tout du côté où les bran-

Retranchements des racines.

Digitized by Google

ches s'obſtinent à donner du bois ſans fruit.

La prévoyance, qui n'eſt pas moins néceſſaire que l'économie & que la propreté, conſiſte à juger par avance du ſort des branches; à ménager de loin des reſſources pour remplir promptement les vuides; à diſpoſer de quoi remplacer un jour les branches ou qui s'uſeront d'elles-mêmes, ou qu'il faudra retrancher; enfin à ſavoir conſerver par préférence une branche de faux bois venue contre l'ordre commun, quand elle eſt vigoureuſe & voiſine du corps de l'arbre: cette pratique eſt ſouvent utile dans le gouvernement des pêchers. Quand un arbre a donné ſa montre, & que ſes fruits ont été formés, il ne faut pas l'arracher comme inutile, ſi le froid & les vers l'en dépouillent: il a fait tout ce qu'il a dû.

LA TAILLE. Prévoyance.

A l'aide de ces principes & de quelques ſages exceptions que l'expérience ſuggere, le curieux ſoumet tout à l'idée qu'il s'eſt fait d'un bel arbre. Il commande en maître, & trouve par-tout une docilité qui le flatte. Mais de crainte de ſe méprendre & d'avoir à ſe plaindre de lui-même plutôt que de ſes arbres; dès qu'un rayon de ſoleil l'invite en hiver à la promenade, il revoit ce qu'il a taillé: il paſſe & repaſſe ſur le tout à pluſieurs repriſes. Il critique ſévérement tout ce qu'il a fait: & tout en ſe promenant la ſerpette à la main, en été comme

Digitized by Google

LA TAILLE. en hiver, il trouve toujours de quoi abattre, relever, détourner, arrêter.

Le Chev. Quoique j'entende, ce me ſemble, une bonne partie de ce que M. le Prieur a bien voulu nous lire, je le prierai de m'en faire l'application ſur un arbre. Tout devient plus clair quand on a l'objet devant les yeux. Mais je ſuis étonné d'une choſe par où le Mémoire finit : c'eſt d'entendre dire qu'il faille, durant l'hiver, critiquer la taille qu'on a donnée aux arbres.

Temps de la taille. Ce n'eſt qu'après l'hiver qu'on les taille.

Le Comte. Il eſt vrai qu'il y a quelques arbres dont il faut différer la taille juſqu'à ce que la ſeve y ait mis tout en mouvement. Tels ſont ceux qui pouſſent une exceſſive quantité de bois. En les taillant, lorſque la ſeve les a déja avancés, on les affoiblit, & par-là on les diſpoſe à ſe mettre à fruit. Tels ſont, dit-on, encore les pêchers & les abricotiers dont on peut différer la taille juſqu'au temps de la fleur : parce que quand l'hiver eſt rude il endommage le cœur de pluſieurs boutons ; & quand on attend qu'ils ſoient fleuris pour les tailler, on juge à coup ſûr ſi l'on conſerve des fleurs ſaines, & dont le piſtil n'ait pas été entamé par la gelée.

Mais en général je n'ai jamais éprouvé aucun accident à tailler les arbres fruitiers, de quelque eſpece qu'ils ſoient, & la

Digitized by Google

vigne même, auſſi-tôt la chûte des feuilles, & de continuer à l'aiſe tout le long de l'hiver. Tout ſe fait beaucoup mieux, parce qu'il ſe fait plus à loiſir & avec liberté, au-lieu que ſi ce travail long & important vient à concourir au commencement du printemps avec une multitude d'autres travaux, il ſe fait mal, & fait manquer les autres. LA TAILLE.

Le Chev. Notre vieux Jardinier, qui croit être un fort habile homme, m'a dit bien des fois que le jeune bois coupé expoſé à la gelée, couroit trop de riſque, & qu'il falloit toujours attendre le printemps pour tailler.

Le Comte. C'eſt le diſcours ordinaire du préjugé. Nous avons, au contraire, l'expérience des perſonnes les plus diſtinguées dans cet art. Ils nous aſſurent que la taille de leurs arbres, & de la vigne même, faite avant & durant l'hiver, n'avoit jamais été ſuivie du moindre inconvénient; mais plutôt des plus belles récoltes. S'il y a quelque choſe à craindre en taillant en hiver, ce n'eſt point pour l'arbre, c'eſt uniquement pour le Jardinier qui pourroit trop ſouffrir des grands froids. Mais alors le bois ſe coupe avec peine: & en ſe refuſant à la ſerpette, il avertit le Jardinier de ſe ménager lui-même, & d'attendre des jours plus favorables. *MM. de la Quintinie & le Normand.*

Le Chev. Je veux me pourvoir au

Digitized by Google

LA TAILLE.

plutôt d'un greffoir & d'une ſerpette.

Le Pr. Vous ferez bien. Il en eſt des Arts comme de la vertu. La connoiſſance en peut inſpirer le goût: mais on ne tient rien ſi on ne vient à la pratique.

Inſtruments pour la taille.

Le Comte. Avec une ſerpette ayez toujours en poche une ſcie à main qui ſe ferme comme un couteau, pour couper juſqu'au vif tous les argots, c'eſt-à-dire, les bouts de bois morts, & pour mettre bas les fortes branches déplacées, ſur leſquelles la ſerpette auroit trop peu de priſe. Mais en maniant la ſerpette ayez toujours l'attention d'empoigner fortement de la main gauche ce que vous voulez abattre, en poſant cette main gauche au-deſſous de l'endroit qu'il faut couper: ſans quoi elle courroit riſque de ſe trouver ſous le retour bruſque & traître de la ſerpette. Quand il arrive quelque accident, une feuille de vigne peut étancher le ſang. Les feuilles les plus tendres ſont de meilleur ſervice.

Le Pr. Mais M. le Chevalier ne voudroit pas prendre ſur lui tout le menu détail des opérations. C'eſt bien aſſez pour lui d'y préſider. En obſervant avec ſoin de quelle façon l'on s'y prend dans les jardins renommés, pour tailler les buiſſons, les eſpaliers, les fruits à pépin, & les fruits à noyau; en faiſant parler les ouvriers & les connoiſſeurs, en comparant leurs métho-

Digitized by Google

des & leurs principes, vous vous mettrez en état de juger sainement de tout ce qui se fera chez vous, sans devenir Jardinier: vous deviendrez l'inspecteur de vos jardins, & vous acquerrez une justesse qui mettra tous vos ouvriers dans la nécessité de rechercher votre approbation, & de redouter votre censure. S'ils vous estiment, ils vous serviront bien. LA TAILLE.

Le Chev. Il est vrai : mais pour être bon Capitaine, il faut avoir été Soldat.

Le Comte. Le Chevalier va se donner une serpette : il faut bien qu'il en fasse usage. Qu'il soit le surintendant de ses jardins, plutôt que de mettre la main à toute sorte d'ouvrages : à la bonne-heure ; mais réservons-lui au moins l'oranger & le figuier.

L'ORANGERIE.

Le Chev. Monsieur, si nous passions sous les orangers qui bordent le parterre à l'Angloise ?

Le Comte. Volontiers. Quel âge donneriez-vous aux orangers qui occupent ces grandes caisses?

Le Chev. Trente ans, à l'aventure. Durée des Orangers.

Le Comte. De ceux que vous voyez sur ces deux files, il n'y en a aucun qui n'ait plus de cent ans. Mais j'en connois dont l'histoire vous intéressera davantage que ceux dont j'ai hérité. Un oranger paroît

Digitized by Google

L'ORANGERIE. encore jeune, & se couvre de fleurs, quoiqu'âgé de deux ou trois cents ans. On en trouve la preuve dans ce magnifique oranger de Versailles, qu'on appelle *le Grand Bourbon*. Il fut saisi avec les meubles du Connétable de Bourbon en 1523. Il étoit dès-lors le plus bel arbre qu'il y eût en France, & l'on estime qu'il avoit 60 ou 70 ans, ce qui joint à 235, approche beaucoup de 300 ans. On en voit plusieurs à Fontainebleau qui étoient de beaux arbres du temps de François I, & plusieurs à Choisy qui ont appartenu à Catherine de Médicis.

Mérite de l'Orangerie. *Le Pr.* Cette longue durée est déja un mérite peu commun. Mais rien n'est plus satisfaisant que de cultiver une plante qui n'interrompt jamais les plaisirs qu'elle nous cause par sa verdure, pour ainsi dire, immortelle, & qui porte à la fois des fleurs, des fruits naissants & des fruits parfaits. Elle réunit, à proprement parler, les agréments de diverses saisons, & les présents de plusieurs années.

Le Chev. Mais c'est une entreprise, qu'une orangerie à former.

Le Comte. Pas à beaucoup près si difficile que vous le pensez. Les Génois & les Provençaux nous apportent tous les ans de jeunes orangers & des citronniers tout greffés

Digitized by Google

greffés, dont vous pouvez faire le premier fond d'une orangerie, propre à vous amuser sans grande dépense. Vous augmenterez, si vous voulez, ce fond en très-peu d'années, en semant sur couche, en Mars, des pepins de bigarades, c'est-à-dire, d'orangers amers & sauvages, qui, à l'aide d'un chassis vitré & de quelques réchauffements, monteront près de deux pieds dès la premiere année. On les empotte pour les greffer dès la seconde. A l'aide du pot vous placez vos jeunes plantes, tantôt au soleil, tantôt à l'ombre, & vous les avancez promptement. L'ORANGERIE.

Le Pr. Vous aimerez bien mieux ces orangers que d'autres, parce qu'ils seront vos contemporains & vos éleves.

Le Comte. Ce bel arbre ne venant pas naturellement dans nos Provinces, comme vers le midi de la France, il faut réparer la lenteur de nos terres par une composition qui y mette à peu près ce qu'il trouve dans des climats plus chauds. Il se plaît assez dans une terre mêlangée d'une partie de terreau de brebis reposé depuis deux ans, d'un tiers de terreau de vieille couche, ou d'égoûts parfaitement consommés, & d'un tiers de terre grasse de marais, ou de cheneviere. Terre propre aux Orangers.

Quand il sera temps d'encaisser vos jeunes tiges, mettez toujours de la proportion Encaissement.

Digitized by Google

L'ORANGERIE. entre la tête & la caisse : vos tiges, même devenues vigoureuses, se contenteront longtemps d'une caisse de douze à quinze pouces de diametre. On n'attend pas pour les rencaisser plus au large, que l'arbre cesse de croître en feuillage, & qu'il vous avertisse par un air de langueur que le terrein & la nourriture lui manquent : on le transplante après sept ou huit ans avec sa motte dans sa derniere caisse, qui pourra avoir vingt ou vingt-quatre pouces de large.

Forme des caisses. Toutes ces caisses doivent être de cœur de chêne sans aubier. Les petites peuvent être de simple mairain, c'est-à-dire, de petites planches de bois de chêne. Les grandes caisses seront de fortes planches d'un pouce & plus d'épaisseur : l'assemblage n'en sauroit être trop solide. Vos caisses périront bientôt, si vous n'y faites donner tout d'abord une double couche de peinture en huile. L'huile est aussi nécessaire par dedans pour préserver les bois de la pourriture des arrosements, que par dehors pour les défendre du soleil & de la pluie.

Le Chev. Je trouve ici, à deux des côtés des grandes caisses, une porte à double charniere, avec deux barres de fer à crochet. Quel est, s'il vous plaît, l'usage de ces portes ?

Le Comte. Ces ouvertures servent à faire

Digitized by Google

au beſoin les demi-renouvellements de terre, à ôter la boue qui s'amaſſe & s'épaiſſit au fond, à trancher les extrémités de la motte, & à la tirer enſuite ſans peine, lorſqu'il faudra faire un nouveau rencaiſſement. L'ORANGERIE.

Pour bien encaiſſer les moindres arbuſtes, & à plus forte raiſon les orangers, on commence par garnir le fond de la caiſſe de groſſes pieces de briques & de plâtras, ce qui facilite à l'eau ſon écoulement par les trous de tariere dont on a percé le fond : ſans cette précaution, la boue qui s'y amaſſeroit, entretiendroit une humidité pourriſſante, capable de détruire la caiſſe, & un froid exceſſif qui ruineroit l'arbre. On garnit enſuite le fond & les côtés de bonne terre préparée, comme nous le venons de dire. On y place enſuite l'oranger bien droit avec ſa motte diminuée, non aſſurément pour fortifier l'arbre, mais pour lui ôter le beſoin d'un plus grand terrein, & pour le tenir, par une certaine médiocrité de vigueur, dans la juſte proportion qu'il doit avoir avec ſa caiſſe. On y entaſſe enſuite d'autre terre de tous les côtés avec un gros levier, pour bien affermir la tige contre les ſecouſſes du vent, & pour amener exactement la terre tout autour des racines. Maniere d'encaiſſer.

Digitized by Google

L'ORANGERIE. N'oubliez pas en encaissant de tenir toujours le haut de la motte plus élevé que le bord de la caisse, parce que dans la suite le poids de l'arbre, & le travail des racines abaisseront peu à peu cette motte, de façon qu'elle se trouvera à fleur de caisse. Sans cette attention, l'arbre avec le temps se trouveroit trop enfoncé.

Le Chev. Mais la motte restera donc exposée à l'air vers le haut?

Le Comte. On la couvre de terre, & l'on soutient le tout avec des haussès de douves bien rabottées, & proprement rangées sur le bord de la caisse.

Forme de l'oranger. Quant à la tête de l'oranger, on lui donne quelquefois la figure d'un beau buisson, sans vuide par dedans; ou la forme d'un globe parfait; ou enfin celle d'un demi-globe, ce qui se fait en arrondissant le dessus & les côtés, & en élaguant horizontalement tout le dessous.

Le Chev. Ce demi-globe avec la tige tient de la figure du champignon.

Le Comte. La régularité de la tête est la grande beauté de l'oranger: & comme c'est une beauté plus durable que les fleurs, on en fait l'objet principal de la taille, à moins qu'on n'ait intérêt de multiplier les fleurs.

Taille de l'oranger. *Le Chev.* La taille des orangers differe-t-elle de celle des autres arbres fruitiers?

Digitized by Google

Le Comte. En plusieurs points. Dans les arbres fruitiers on conserve avec soin les menues branches bien nourries, pour en avoir du fruit. Dans l'oranger on les retranche la plupart, pour bien évuider l'intérieur de l'arbre. On ne fait pas plus de grace aux branches qui poussent à plomb vers le bas; moins encore aux branches qui se dépouillent de leurs feuilles, ce qui n'arrive dans cet arbre qu'à ce qui est foible ou malade. Mais on conserve avec soin toutes les branches vigoureuses qui se trouvent placées avantageusement pour aider la régularité de la tête. On épargne même avec complaisance une branche de faux bois, ou qui est venue contre l'ordre commun, quand, par sa vigueur & par sa situation, elle vous fait espérer un bon service. L'ORANGERIE.

Si la grêle, les grands vents, la maladie, ou quelqu'autre accident vient à défigurer votre oranger, on examine ce qu'il en reste de plus entier vers l'intérieur de la tête, & on ravale l'arbre jusqu'à cet endroit : c'est-à-dire, qu'on raccourcit & qu'on coupe toutes les branches jusqu'au point où l'on apperçoit les préparatifs & la fourniture d'un feuillage à peu près égal en tout sens, ou capable de vous consoler de votre perte par une forme supportable, ou qui se perfectionnera. Ravalement de l'oranger.

Digitized by Google

L'ORANGERIE. Maladies.

Ce bel arbre eſt ſujet à devenir malade, à être attaqué des punaiſes, & à être mal-traité du froid. S'il jaunit, il faut le mettre à l'ombre, & ne lui donner le ſoleil que durant deux ou trois heures, de crainte de l'épuiſer : ou même on va d'abord à l'origine du mal, qui vient probablement des racines, & on leur donne une nouvelle terre : ou bien on taille toutes celles qu'on trouve inutiles ou gâtées.

Le Chev. Peut-on voir la punaiſe qui gâte cet arbre ?

Le Comte. Elle n'eſt que trop aiſée à trouver. En voici pluſieurs ſur cette feuille.

Le Chev. Je ne vois là aucun animal : je n'y trouve que quelques taches noirâtres, les unes plus petites, d'autres plus grandes.

La punaiſe de l'oranger.

Le Comte. Ce ſont cependant les punaiſes. D'abord ce n'eſt qu'un petit inſecte imperceptible qui s'attache à la feuille, ou à la tige, & en tire le ſuc ou l'humidité, dont il ſe nourrit ſans piquer la feuille. Le dos de ce petit inſecte ſe convertit, je ne ſais comment, en une croûte, ou une couverture immobile ſous laquelle il vit, & qui ſemble faire partie de lui-même. Cette couverture s'épaiſſit & s'élargit peu à peu. Le petit animal qui y vit eſt vivipare : car quoiqu'on trouve quantité d'œufs ſous cette couverture, on y trouve auſſi quan-

Digitized by Google

tité de petits déja éclos & tout formés avant que de sortir de dessous la mere. L'ORANGERIE.

Le Pr. M. Vallisneri le jeune, dans la Préface de l'édition *in-folio* des Ouvrages de son pere, 1733, nous apprend qu'ayant enveloppé une branche où l'on voyoit de ces prétendues punaises, pour leur ôter toute communication avec les insectes de dehors, il en avoit vu sortir d'autres petites, qui après quelques courses avoient retiré leurs pattes sous elles, s'étoient collées & agrandies sur le bois, puis étoient toutes devenues meres d'une famille qui les avoit imitées. Par où il paroît qu'elles ont toutes les deux principes de la génération, comme il s'en étoit convaincu sur les pucerons en 1732.

Le Comte. Pour prévenir le mal que cette engeance multipliée peut causer à l'oranger en le suçant, ou en donnant trop d'écoulement à son suc, on peut frotter la branche & chaque feuille attaquée, avec une brosse trempée dans le vinaigre, ou avec un linge mouillé d'une eau amere ou salée; & quelquefois on extermine tout: souvent la multitude l'emporte sur tous les soins qu'on peut prendre.

Le troisieme & le plus grand risque que courent les orangers, est le froid. Le remede à ce mal est une bonne serre. On y

Digitized by Google

L'ORANGERIE. enferme toutes les caisses dès la mi-Octobre. Si l'on y veut cueillir quelques fleurs en hiver, il faut en Septembre pincer, c'est-à-dire, retrancher ou arrêter avec l'ongle le bout de quelques menues branches, qui, par ce moyen, ne développeront leurs autres boutons que plus tard, comme nous l'avons remarqué en parlant des rosiers.

Le Chev. La culture du figuier est-elle pénible? Je vous avoue que c'est celui que je cultiverois le plus volontiers: le fruit en est tout-à-fait de mon goût.

LA FIGUERIE.

Mérite du Figuier. *Le Pr.* La culture du figuier est facile; les progrès en sont très-prompts: le fruit en est des plus parfaits, & la récolte des figues revient deux fois par an. Ces quatre avantages ne se trouvent réunis dans aucune autre plante.

Bonnes especes. Il est vrai que toutes sortes de figues ne réussissent pas dans notre climat, mais les figues blanches, tant la ronde que la longue, qui sont les seules à la culture desquelles on se borne présentement à Paris, y sont si délicates & si parfaites, que le Languedoc & la Provence n'ont rien qui leur soit supérieur. Plusieurs personnes de ces deux Provinces qui étoient amateurs du jardinage, connoisseurs, & sans pré-

Digitized by Google

vention pour leur patrie, m'ont plusieurs fois fait cet aveu : & ils m'ont même fait remarquer que l'admiration où leurs compatriotes avoient été de trouver à Versailles la figue ronde si mûre en automne, & si délicieuse dans les deux saisons, lui avoit fait donner en Provence & en Languedoc le nom de figue de Versailles, & la faisoit préférer à toutes les autres. La Figuerie.

Le Comte. J'ai vu des voyageurs, idolâtres de l'Italie, convenir qu'ils n'y avoient rien mangé d'un suc plus exquis que nos secondes figues.

Le Chev. Il me faut donc une figuerie.

Le Comte. C'est la chose du monde la plus aisée. On peut avoir tout d'un coup & à assez bon compte des Marchands de Genes, tout ce qu'il faut pour former promptement une belle figuerie : mais on la peut avoir à moins de frais, & d'une maniere plus sûre, en la composant de brins enracinés, de boutures, de provins, & de marcottes qu'on aura pris sur des figuiers éprouvés. Presque tout vous réussira, & ne tardera pas à vous donner du fruit.

Les belles boutures sont celles qu'on prend sur l'arbre en pleine terre, du côté qui regarde le levant ou le midi. On peut les piquer ou les replanter au printemps ou en automne. Boutures.

Digitized by Google

LA FIGUERIE. Les provins ſont des branches qu'on plie ſans les détacher de l'arbre. On les coude
Provins. en terre : elles prennent racine à l'endroit courbé & enfoncé. On les ſevre enſuite, en les coupant du côté de l'arbre, comme on fait la vigne.

Marcottes. La marcotte n'en eſt pas fort différente. On paſſe une branche ſur pied, ſoit dans un entonnoir de fer blanc, ſoit dans un mannequin qu'on emplit de terre. La branche y pouſſe des chevelus : alors vous coupez cette branche ſous le mannequin que vous mettez en terre. De cette ſorte on ne tourmente point les tendres racines, & on ne retarde point la plante, qui n'a, comme vous voyez, aucun beſoin d'être greffée, puiſqu'elle eſt de l'eſpece qui donne le meilleur fruit.

Voulez-vous avoir dès l'année prochaine des figuiers faits, & qui ſe mettent à fruit ? marcottez les plus belles branches d'un vieux figuier en pleine terre. Le myſtere n'eſt pas grand. On paſſe une branche de médiocre groſſeur au travers d'une caiſſe, après en avoir levé circulairement un doigt d'écorce entre deux nœuds. On en arrête l'endroit dépouillé à quatre ou cinq doigts au-deſſus du fond de la caiſſe par où elle paſſe. Cette branche couverte de terre, pouſſe des racines du bourlet ſupérieur de

Digitized by Google

sa plaie, ce qui prouve la rechûte de la sève dans l'écorce. On sèvre ensuite cette branche en la coupant sous la caisse. LA FIGUERIE.

Quand vos jeunes figuiers, tant les boutures que les provins, marcottes ou plants enracinés, donnent de bonnes espérances par la beauté de leur feuillage, on les tire du pot ou du mannequin sur la fin de l'automne ou avant le printemps pour les encaisser. Lorsque par la suite votre figuier ne jettera plus de gros bois, il faut renouveller la terre par les côtés, ou le rencaisser plus au large. Au bout de vingt ans vos figuiers trop à l'étroit dans la plus grande caisse, seront encore de service en les mettant en liberté, c'est-à-dire, en pleine terre. Figuiers encaissés.

Le Pr. On met quelquefois les figuiers en espaliers: mais cet arbre est trop libre, & jette trop de bois pour s'assujettir à la regle. Il est vrai qu'on l'appuie assez à l'aise sur des perches distantes d'un pied ou plus de la muraille: mais cette forêt collée contre un mur tout dégarni par le bas, n'embellit guères un jardin, & l'hiver y fait souvent bien du ravage malgré vos précautions.

Le Comte. On s'en tient au figuier en buisson & au figuier en caisse. On garantit durant l'hiver le figuier en pleine terre à l'aide d'une couverture de paille. Le

Digitized by Google

LE FIGUIER. figuier en caisse se sauve dans la serre. Ils ont l'un & l'autre le mérite du plein vent. L'avantage propre du figuier en caisse est d'être plus hâtif. Celui du figuier en buisson est de donner beaucoup plus de fruit, & de coûter moins de peines.

TAILLE DU FIGUIER. *Le Ch.* C'est dommage que cet arbre n'ait pas une aussi belle forme que l'oranger.

Le Comte. La taille du figuier a ses principes particuliers : les voici en deux mots. D'abord il n'est pas possible de façonner la tête d'un figuier avec une régularité scrupuleuse.

Le Pr. Le mal n'est pas si grand. Un air aisé, & une figure plutôt rangée que compassée, sied toujours bien, même dans ce qui est susceptible d'agrément.

Le Comte. A plus forte raison le figuier doit-il être affranchi de la contrainte. Ses feuilles sont trop larges & trop peu propres pour former une rondeur exacte. Il suffit d'en approcher : ou du moins on se contente que l'arbre ne s'élance pas ridiculement d'un côté, tandis qu'il est tout court de l'autre.

Les branches de faux bois ont les yeux plats ou peu enflés, & fort écartés. Les bonnes branches ont les yeux gros & proches les uns des autres. Ce sont celles-là qu'il faut conserver. Jusqu'ici c'est à peu

Digitized by Google

près comme dans les autres arbres fruitiers. Mais comme les fruits du figuier viennent sur les fortes branches, & non pas sur les menues, il faut tout au contraire de ce qui se pratique sur les autres, couper ici les branches foibles & conserver les grosses. C'est le long de ces grosses branches qu'on voit les figues sortir immédiatement du bois sans avoir été devancées par aucune fleur, parce que le fruit renferme ses étamines, ses poussieres & ses graines sous une enveloppe commune. LA FR. GUERIN.

Le Pr. Ici tout est singulier, tout est différent de l'ordre général qu'on observe dans les plantes. Celui qui les a assujetties à une loi uniforme s'en affranchit quand il lui plaît, & il n'est pas moins puissant pour produire, lors même qu'il ne suit plus les loix ordinaires de la fécondité. Du pied des feuilles, qui naissent sur le figuier après la S. Jean, viendront les figues fleurs ou premieres figues de l'année suivante; & du pied de chaque feuille venue au printemps, il naît une figue qui mûrit en automne, si le temps est chaud & l'exposition favorable; sinon elle se seche, & ne mûrit pas même l'année suivante, quoiqu'elle paroisse se conserver durant l'hiver.

La Comt. A juger de la taille du figuier par la maniere dont les figues y naissent,

Digitized by Google

LA FIGUERIE.

comment croyez-vous qu'il le faille tailler?

Le Chev. On a, ce me semble, intérêt à tenir les grosses branches fort longues pour avoir plus de fruit.

Le Comte. On en auroit en effet davantage : mais il vaut mieux s'appliquer à fortifier l'arbre, à nourrir le bois & à avoir des figues estimables par leur beauté plutôt que par le grand nombre. C'est la raison pourquoi on tient le figuier un peu bas, sur-tout celui qui est en caisse, & qui ne peut tirer de la terre autant de secours que celui qui y disperse ses racines en liberté.

Au retour du printemps, on coupe tous les drageons * qui naissent du pied. On en peut faire des boutures. On coupe tout le bois mort. On raccourcit toutes les grosses branches nouvelles : on ne les tient pas plus longues que d'un pied & demi ou deux. Vers la fin de Mai ou au commencement de Juin, on rompt le bout des nouveaux jets les plus vigoureux, pour les obliger à fourcher de côté. En automne on rompt l'œil qui termine la branche où l'on voit les premieres tumeurs des figues du printemps prochain. De ces deux pincements, le premier fait venir du bois propre à donner du fruit. Le second fortifie dès l'automne les fruits qui se déclarent pour

* Rejettons.

Les deux pincements.

Digitized by Google

l'année ſuivante. Ces figues ne perceront point, ſi vous laiſſez monter la ſeve, & vous n'aurez que du bois. LA FIGUERIE.

Le figuier a extrêmement beſoin d'eau. Il eſt dangereux d'en abandonner l'arroſement à un Jardinier pareſſeux, qui s'en diſpenſera à la moindre pluie, tandis qu'une pluie, même abondante, ne mouille cet arbre que fort peu: parce que la largeur de ſes feuilles empêche l'eau d'en humecter le pied. Il veut être arroſé largement une fois par ſemaine au moins durant le printemps, & tous les jours en Juin, Juillet & Août. On peut diligenter cette opération par le moyen de la pompe avec laquelle on porte l'eau au comble d'un bâtiment en cas de feu: ou ſi on eſt à portée du robinet d'une fontaine ou de l'ajutage d'un jet-d'eau, on y attache un long boyau de cuir. L'eau qui eſt forcée par celle qui vient après, ne manquera pas d'y courir, & même d'y monter ſans obſtacle. En ſorte que deux ou trois domeſtiques peuvent en très-peu de temps diſtribuer l'eau néceſſaire ſur une longue file de caiſſes, & même ſur les planches de légumes de tout un grand quarré. Arroſements des Figuiers. Maniere prompte d'arroſer.

Le Chev. C'eſt apparemment pour procurer un arroſement plus facile à vos figuiers, que vous les avez fait ranger autour de ce baſſin. Mais pourquoi, s'il

Digitized by Google

LA FIGUERIE. vous plaît, les tenez-vous ainſi attachés au pied du jet-d'eau avec des liſieres?

Le Comte. C'eſt une épreuve dont vous ferez uſage ſi vous voulez. Du milieu de ce baſſin hexagone,* qui eſt à fleur de terre, s'éleve, comme vous voyez, ſur une baſe de quatre pieds, un petit baſſin rond d'où l'eau du jet ſe répand ſur les bords comme une nappe. Je fais tremper dans le baſſin ſupérieur autant de liſieres de drap qu'il y a de caiſſes autour du grand baſſin. L'autre bout de chaque liſiere deſcend & eſt arrêté au pied de ſon figuier. Ce bout étant plus bas que celui qui trempe dans la nappe d'eau, toute la liſiere s'emplit ſans peine. L'eau s'échappe le long des fibres de la laine, & diſtillant goutte à goutte ſur la motte, elle entretient dans toute la caiſſe une fraîcheur ſuffiſante, & qu'on peut arrêter ou doubler au beſoin.

* A ſix pans.

Le Chev. C'eſt un arroſement de moins pour le Jardinier. N'y a-t-il plus d'autres fruits que vous vouliez mettre ſous mon gouvernement?

L'OLIVIER.

Le Pr. L'olivier ſeroit encore autant & plus digne de nos ſoins que tous les précédents, ſi ſon fruit pouvoit mûrir dans nos Provinces.

Digitized by Google

Peint. d'ap. Gravé par J.C.Back.

l'Olivier Franc.

Digitized by Google

Digitized by Google

Le Chev. Quels sont, je vous prie, les pays où il réussit le mieux? L'OLIVIER.

Le Pr. L'olivier réussit parfaitement sur les côtes méridionales de France. Il enrichit, sur-tout en Provence, les cantons d'Aix, de Grasse & d'Oneille, par une huile dont la douceur l'emporte sur tout ce que l'Italie & le Portugal ont de plus parfait. On estime ensuite les huiles d'Arramont, & de Nice. On met au troisieme rang celles qui viennent de Naples, de la Morée, de Candie, & des Isles de l'Archipel. La même différence qu'on met entre les huiles, on la trouve entre les olives. Celles de Provence, qui sont reconnoissables par leur petitesse & par leur figure anguleuse & inégale, ont une finesse qui leur fait donner par-tout la préférence. Bonnes huiles. Bonnes olives.

Le feuillage de l'olivier imite assez celui du saule. Le gouvernement en est aisé, si l'on étoit curieux d'en élever. Il ne demande presqu'aucuns soins. * On l'encaisse dans une terre légere & chaude. On le mouille beaucoup en été : on le met à couvert aux approches du froid.

Le Chev. C'est un arbre inconnu pour moi. Je ne connois guères mieux la maniere dont se fait l'huile.

Le Pr. L'olive est employée à deux

* *Non ulla est oleis cultura.* Geor. 2.

Digitized by Google

L'OLIVIER. usages. Quand on la destine à faire de l'huile, on la brise sous une meule pour en réduire la chair en une pâte qu'on arrose d'eau chaude. Cet arrosement détache l'huile, & la fait surnager, ce qui facilite le moyen de la recueillir. On la conserve un an, après quoi elle s'affoiblit & se gâte. La nature en perfectionnant le vin à mesure qu'il se garde, semble nous inviter à le ménager, de peur qu'on n'en abuse : mais en bornant la bonté de l'huile à la durée d'un an, elle contraint les riches à en faire part au peuple, qui en usera toujours sobrement.

Quant aux olives qu'on destine à être mangées, il faut en corriger l'amertume. On les fait passer par une lessive de cendres & de chaux : puis on les met dans des vaisseaux de grais ou de bois avec un peu d'eau, de sel, de coriandre, & de fenouil, ou quelqu'autre plante aromatique.

Ce fruit, dont la liqueur se transporte si utilement par-tout, dédommage les Provinces où il naît de la privation du beurre & des autres commodités des pâturages, qui, pour l'ordinaire, y sont plus rares, parce que l'herbe s'y desseche aisément par la trop prompte évaporation des terres légeres & exposées à un soleil brûlant.

Le Chev. Nous avons ailleurs qu'en Provence des terres arides & inutiles par

Digitized by Google

Digitized by Google

ANANAS.
demi de hauteur, non compris le pot.

Digitized by Google

la grande chaleur qui les épuiſe. Seroit-il impoſſible d'y cultiver des oliviers? L'OLIVIER.

Le Pr. On commence par dire qu'ils n'y réuſſiroient pas, parce qu'on n'y en a jamais vu. Lorſque les Gaulois nos peres paſſerent les Alpes, pour aller jouir, en s'établiſſant en Italie, des douceurs de la vigne & de l'olivier, ils ne croyoient pas que ces plantes puſſent réuſſir dans leur climat, où elles ont été plantées depuis avec plus de ſuccès qu'en Italie même. On s'étoit de même perſuadé que les muſcats, les oranges, & les figues ne mûriroient jamais parmi nous. Il n'y a pas encore fort longtemps qu'on eſt revenu de cette erreur, & il ſe trouve que l'orange de la Chine, le raiſin muſcat, & la figue, acquierent dans le nord même de la France, comme en Champagne, la fineſſe la plus exquiſe, & ſouvent la maturité la plus parfaite. Jugez encore par un autre trait de ce que nous pouvons eſpérer de nos tentatives, & de la bonté de notre terre. Il y a quelques années que le Roi donna à M. le Normand deux œilletons d'ananas, & lui en recommanda la culture, quoiqu'ils fuſſent preſque deſſéchés & ſans racines. Le cœur en étoit bon: ils reprirent. Le fruit qui en provint ne put parvenir à ſa maturité. Mais deux œilletons ſauvés de la pourriture & riſqués de nou- *Plin. hiſt. nat. lib. 12. c. 2.*

Digitized by Google

L'OLIVIER. yeau, donnerent en 1733 deux fruits d'une beauté qui attira bien des curieux. L'assiduité de la culture & un automne favorable les amenerent à une parfaite maturité. Le Roi lui-même fit l'essai d'un de ces fruits le 28 Décembre, & le trouva très-bon. Toutes les personnes à qui Sa Majesté jugea à propos d'envoyer une portion de ces fruits pour consulter les différents goûts, trouverent unanimement ces ananas très-mûrs, d'une chair douce & extrêmement fondante, relevée par une pointe d'acide, & accompagnée d'un parfum plus agréable que celui de la fraise.

Ce que je veux conclure de ce fait, c'est que si l'ananas, qui sembloit borné à la Zone-Torride, a pu mûrir dans le nord de la France; l'olivier qui réussit dans les Provinces de delà la Loire, peut bien réussir en deçà. Notre climat se prête presque à tout. Il ne faut que l'essayer & l'aider.

Le Comte. Pour moi, je crois qu'il en seroit de l'olivier comme du mûrier blanc, qui fait merveille aujourd'hui dans plusieurs endroits qu'on croyoit trop froids pour cet arbre, & pour la chenille qui donne la soie.

Le Pr. On se déprend tous les jours d'une maxime qu'on étendoit autrefois trop loin, qui est que les fruits sont telle-

Digitized by Google

ment faits pour certains Pays, qu'ils ne peuvent réuſſir ailleurs. Depuis qu'on a renoncé à ce préjugé vague qui nous appauvriſſoit, nous recueillons aujourd'hui chez nous des fruits dont le nom autrefois nous étoit à peine connu. En obſervant ce que chaque Province a de bon; ce que chaque terre fournit d'elle-même; ce que l'on peut tirer du mêlange d'une terre avec une autre; ce que les arbres nous donnent ſans être taillés; ce que la taille produit ſur d'autres; ce que chaque ſaiſon enfante ſans effort; ce qu'on y peut ajouter par le ſecours des chaſſis, des paillaſſons, des ſerres, des couches chaudes; en un mot en ſuivant exactement toutes les productions de la nature, aidée par toutes ſortes de tentatives & d'induſtries, on eſt parvenu depuis quelques années à réunir dans un Pays les avantages de pluſieurs autres; à communiquer à pluſieurs ſaiſons ce qui étoit auparavant le privilege d'une ſeule; à tirer profit d'une terre qui auparavant paroiſſoit frappée de ſtérilité; & à procurer à la ſociété un cercle de fruits & de légumes qui dure autant que l'année. L'OLIVIER.

Le Comte. C'eſt ce cercle qui eſt le grand objet du jardinage: mais il ne le faut pas remplir, comme font bien des gens, de toutes les eſpeces imaginables. A quoi bon

Digitized by Google

L'OLIVIER. cultiver avec peine des arbres qui ne nous donnent que des fruits médiocres? Réservons plutôt notre temps & notre terrein pour ce qu'il y a de plus parfait. Je veux, mon cher Chevalier, dans notre premiere promenade, vous apprendre le meilleur emploi qu'on puiſſe faire d'un jardin, en vous détaillant les eſpeces qu'il y faut admettre à l'excluſion de toutes les autres, & le moyen d'en faire uſage toute l'année.

Le Chev. Si vous me tournez ſi fort du côté de l'économie, adieu la philoſophie.

Le Pr. Point du tout. La ſaine philoſophie commence toujours par une raiſonnable économie. C'eſt par l'économie ſeule qu'on peut vivre en repos, faire du bien aux autres, & acquitter toute bienſéance. De quel droit ira-t-on philoſopher ſur ce qui ſe paſſe dans le Ciel, & arranger le ſyſtême du monde, ſi l'on ne ſait pas régler le ſyſtême de ſa propre maiſon?

Digitized by Google

LES FRUITS.

NEUVIEME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE CHEVALIER.

Le Chev. AU mois de Mai, des figues nouvelles, & des raisins de l'an passé! voilà un dessert peu commun.

La Comt. Nous savons, comme vous voyez, réunir le vieux & le nouveau.

Le Chev. Je crois avoir obligation des figues à la chaleur du poële, & à l'adresse du Jardinier : mais la conservation des fruits de l'automne est-elle aussi son ouvrage? Une autre main s'en est chargée.

La Comt. Il est vrai. C'est moi qui les prends sous mon gouvernement, & je suis parvenue plusieurs fois à faire durer la virgouleuse & la poire de Saint-Germain jusqu'en Avril.

Le Comte. On invente tous les jours, & on ne sauroit trop inventer de différents

Digitized by Google

LES FRUITS. moyens de cauſer des ſurpriſes agréables, en préſentant des fruits auxquels on ne s'attend pas encore, ou des fruits auxquels on ne s'attend plus. Mais le point d'où il faut partir pour avoir ſûrement de beaux fruits pendant toute l'année, eſt de bien connoître le temps où chaque fruit mûrit ſur l'arbre, ou dans la ſerre; & de régler ſur cette connoiſſance le choix des eſpeces qu'on plantera dans ſon potager.

La Comt. Il faut avoir de l'excellent pour toutes les ſaiſons, & ne s'accommoder du médiocre que quand l'excellent nous manque.

Le Chev. Le nombre des excellents fruits eſt borné. Je puis en prendre aiſément les noms & la ſuite ſur mes tablettes.

Le Comte. C'eſt ce que je vous avois promis.

FRUITS HÂTIFS EN MAI. *La Comt.* Commençons donc par les fruits du mois où nous ſommes.

Le Chev. Juſqu'ici je ne l'avois cru propre à donner que des fleurs.

La Comt. On vous ſervira demain une aſſiette de fraiſes.

Le Chev. Rouges & tendres?

Le Comte. Très-tendres. Si vous êtes incrédule, je les ferai mûrir dès le mois d'Avril. Il eſt très-vrai qu'on en mangea ici deux jours avant votre arrivée.

Le

Digitized by Google

Le Chev. Eſt-ce par le moyen du poële qu'on mange ces nouveautés? LES FRUITS.

Le Comte. Point du tout. Les jeunes fraiſiers ont été apportés des bois en automne, & plantés ſur terre fort ſerrés. L'automne ſuivant on les a tranſplantés dans des pots pour les enfoncer dans une couche chaude durant l'hiver, & pour pouvoir les en tirer & les mettre ſur le côté quand la couche devient brûlante. Les cloches & le ſoleil d'Avril ont fait le reſte. Fraiſes hâtives.

La Comteſſe. Dans quinze jours au plus tard, je compte vous donner des ceriſes précoces, & des fraiſes parfaites, venues en pleine terre. Ce ſont là mes revenus: c'eſt moi qui en fais la recette tous les ans. Mais Monſieur le Comte vous dira comment tout cela ſe produit.

Le Comte. Pour avoir des ceriſes précoces, il ne faut que mettre un ceriſier en eſpalier dans la meilleure expoſition. Pour avoir des fraiſes hâtives en pleine terre, il ne faut que prendre la précaution de tranſplanter les fraiſiers en automne, & de les placer au pied d'un mur bien expoſé. On retranche au printemps les fleurs qui paroiſſent les dernieres. On fortifie & on avance conſidérablement les premieres venues. Elles s'élargiſſent promptement, & donnent des fruits beaucoup plus beaux. Ceriſes précoces. Gouvernement des Fraiſiers.

Digitized by Google

LES FRUITS. Lorsqu'il n'y a plus de fruits, on coupe le verd des fraisiers rez-pied rez-terre, ce qui donne plus de vigueur aux racines: au-lieu qu'en leur laissant le verd, elles s'épuisent à l'entretien d'une multitude de traînasses ou de rejettons qui se coudent d'eux-mêmes en terre, & s'entre-affoiblissent par le trop grand nombre. Un plan de fraisiers est de bon service trois années de suite. Après quoi tous les ans on en détruit un tiers pour le renouveller de jeunes fraisiers tirés des bois. L'année suivante on renouvelle l'autre tiers, & toujours de même successivement. Par cette méthode on est toujours également fourni.

En Juin. Framboises, Groseilles. *La Comtesse.* Avec les fraises & les cerises hâtives viendront en Juin les framboises & les groseilles. Vers le milieu du mois on commence à cueillir des guignes, tant les noires que les blanches: celles-ci sont plus estimées. Les cerises communes & les belles cerises de Montmorenci suivront de près.

En Juillet. Cerises, &c. Juillet est le mois des fruits rouges. Tous ceux que je viens de nommer, & avec ceux-là la cerise d'Angleterre, que sa grosseur & sa douceur font rechercher; les bigarreaux, les griottes, c'est-à-dire, les cerises noires, enjolivent tous les desserts. Les figuiers laissent déjà échapper quelques

fruits qui réjouiſſent l'entrée des repas. C'eſt vers le milieu de ce mois que ſe cueillent les avant-pêches, la petite pêche de Troyes, les prunes jaunes, [a] les perdrigons hâtifs, les premiers abricots, & pluſieurs poires excellentes, comme le petit muſcat, [b] la poire de [c] madeleine & l'aurate. LES FRUITS.

[a] Ou prune de Catalogne.
[b] Ou poire de ſeptengueule.
[c] Ou citron des Carmes.

Le Comte. Le petit muſcat répare ſon extrême petiteſſe par l'excellence de ſon muſc. Cette poire réuſſit mieux ſur un vieil arbre en plein vent & dans un terrein ſec. La poire aurate n'eſt pas encore fort commune; mais elle mérite d'être multipliée, parce qu'elle eſt auſſi hâtive que le petit muſcat, qu'elle l'égale en délicateſſe, & qu'elle eſt ſept ou huit fois plus groſſe. Poires d'été.

La Comt. Sur la fin de Juillet, ſi bien me ſouviens, on me fait ma proviſion de groſſes mirabelles ou mirabelles perlées: c'eſt une prune pleine d'eau & fort ſucrée. Tous ces fruits adroitement mêlangés forment des pyramides & des édifices, où les étages & les cordons ſe diſtinguent par des couleurs brillantes. On peut même les nuancer.

Le mois d'Août ſemble moins donner que prodiguer les fruits. Groſſes figues, ceriſes tardives, bigarreaux, abricots; avec cela une foule de très-bonnes poires. En Août.

Digitized by Google

LES FRUITS.

Le Comte. Les premieres ſont le muſcat Robert, [a] poire caſſante, mais preſque ſans marc & d'un bon ſuc; la poire de fuſée, [b] qui mérite pour ſon bon goût d'être à l'abri des vents, dont le moindre ſouffle la détache de l'arbre; la blanquette à longue queue, eſtimable par ſon goût vineux, & par ſa chair tendre; la poire ſans peau, qui paſſe toujours trop vîte: elle eſt très-beurrée, & d'une eau parfumée.

[a] Ou poire à la reine.
[b] Ou cuiſſe madame.

La Comt. J'aime aſſez la caſſolette & le ſalviati, qui donnent dans le même temps: Elles ſont propres à être miſes au ſucre, parce qu'elles ſont muſquées & ſans marc.

Le Comte. Les dernieres de ce mois ſont le bon chrétien d'été muſqué, & la robine, [c] toutes deux caſſantes, mais parfumées & pleines d'eau.

[c] Ou royale muſquée, ou muſcat d'Août, ou royale d'été.

La Comt. C'eſt ici le mois des belles prunes. Mais je me perds dans toutes ces eſpeces,

Prunes.

Le Comte. Les premieres ſont la prune de Monſieur, qui eſt la même que le damas de Tours, enſuite le damas violet, & le damas rouge. Les trois meilleurs damas ſont le verd, le blanc, & le maugeron qui quitte nettement le noyau comme les précédentes, & ſont de meilleur goût.

La petite mirabelle blanche & la rouge, la prune d'abricot, le perdrigon [d] d'Italie, le perdrigon violet, le perdrigon blanc, &

[d] Ou prune royale.

Digitized by Google

la prune diaprée, se distinguent toutes par l'excellence de leur chair. La sainte Catherine ne le cede en rien aux précédentes, sur-tout lorsqu'on l'a laissée sur l'espalier acquérir les rides & la maturité de la vieillesse : elle ne pourroit y parvenir en plein vent, où elle est trop sujette à être battue. Les Fruits.

La Comt. La reine claude l'emporte, ce me semble, sur toutes celles que vous avez nommées. Ce seroit une prune parfaite si, avec cette eau si fine, elle avoit un beau coloris. L'espece qu'on nomme dauphine a ce mérite.

Le Comte. On mêlange quelquefois sa peau toujours verte de quelques traits de rouge, en la déchargeant des feuilles qui lui ôtent la vue du soleil. Mais ce moyen qui réussit aussi pour les abricots, pour les pêches, & pour les poires, doit être mis en œuvre avec réserve. Il ne faut découvrir le fruit ni trop tôt, ni tout d'un coup. Attendez qu'il commence à mûrir. Alors ôtez d'abord les feuilles de dessous en le laissant à couvert du soleil. Vous en pouvez ôter quelques autres successivement, & enfin le découvrir en entier. Moyens de colorer les fruits.

Le commencement d'Août donne les pêches de madeleine, l'une surnommée *la blanche*, l'autre *la rouge*, toutes deux excellentes. L'espece en est reconnoissa- Pêches.

Digitized by Google

LES FRUITS.

ble, en ce que les feuilles en sont beaucoup plus dentelées que celles de tous les autres pêchers. On cueille la petite mignonne au commencement du même mois, & la grosse quinze jours après. Celle-ci est la plus belle & la plus parfaite de toutes les pêches : c'est celle dont il faut planter le plus.

La rossane, la chevreuse hâtive, avec une forme importante, n'ont pas le mérite de la violette hâtive, la plus vineuse de toutes, & qui paroît sur la fin d'Août avec le brugnon, auquel elle ressemble. La belle-garde, ou gallande, peut aller de pair avec les meilleures.

Le Chev. Quelle différence met-on entre pêche, brugnon, & pavi?

Brugnon. Pavi.

Le Comte. Les pavis ne quittent point le noyau, & ont la peau velue, excepté le brugnon qui est lisse, quoiqu'il soit vrai pavi. Toutes les pêches quittent le noyau & sont velues, à l'exception de la pêche violette, qui est sans duvet.

En Septembre. Rouffelet.

La Comt. Venons aux présents du mois de Septembre. Un des plus beaux qu'il nous fasse est la poire de rousselet, tant la petite que la grosse.

Le Comte. Je crois avoir remarqué que ces deux especes ne sont réellement que la même chose : c'est même goût, & même

Digitized by Google

finesse; & apparemment la différence de la grosseur vient de la nature du sujet sur lequel le rousselet a été greffé, ou du terrein où on l'a élevé. C'est sans contredit une des plus exquises de toutes les poires. Rien n'égale la douceur de sa chair presque fondante, la délicatesse de son eau, & l'agrément de son goût parfumé. Elle vient bien par-tout, mais particuliérement dans ses terres légeres. Celle qui vient à Rheims est la plus parfaite; & celle qu'on y recueille dans les jardins & dans les cours a une finesse fort supérieure au rousselet qu'on recueille à la campagne. LES FRUITS.

Le Chev. Un arbre qui étend ses racines sous un pavé immobile, ne jouit point comme les autres de l'avantage des labours & des pluies. Où trouve-t-il des sucs? Il ne devroit donner que des fruits insipides? Il n'en devroit point donner du tout?

Le Comte. On ne peut presque douter qu'il ne s'éleve continuellement des lieux habités, & sur-tout des endroits où les caves sont spacieuses & profondes, une vapeur chargée de sels volatils. On en peut juger par les croûtes de salpêtre qui s'attachent aux soupiraux des caves & aux murs de tous les souterrains. Ces petits sels, si propres à relever le goût des fruits,

Digitized by Google

LES FRUITS. sont chaſſés par une ſuite d'autres vapeurs: ils s'élevent; ils nagent dans l'air, où l'arbre étend une multitude de feuilles propres à les recevoir. Ces ſels tombent ſur le pied des bâtiments, d'où la pluie les balaie & les ramene au pied des arbres, tant par les ſéparations des pavés que par mille canaux que les vers y pratiquent pour venir reſpirer l'air & la fraîcheur.

Le rouſſelet eſt accompagné ou ſuivi de près par trois pêches qui ſe diſputent entr'elles pour la beauté & pour la bonté: la premiere eſt l'admirable; la ſeconde eſt la royale, qui differe de la précédente par une petite tumeur qui en alonge l'extrémité; la troiſieme eſt la pourprée ou chevreuſe tardive, qui reſſemble à la chevreuſe hâtive pour la figure: mais elle n'eſt pas cotonneuſe comme l'autre. Son rouge eſt plus foncé, ce qui lui fait donner le nom de pourprée.

La Comt. Ce n'eſt pas une de ſes moindres qualités d'être tardive. Elle brille preſque ſeule ſur la fin de Septembre.

Le Comte. Si elle eſt accompagnée, elle tire avantage de la comparaiſon qu'on en fait avec d'autres qui mûriſſent difficilement, comme la nivette, la blanche d'andilli, l'admirable jaune, la violette [a] tardive, & le pavi de pompone, [b] qui peut

[a] Ou pêche marbrée.

[b] Ou pavi monſtrueux.

Digitized by Google

aller jusqu'en Novembre. Le mois de Septembre mûrit encore quelques prunes estimables, sur-tout la prune de vacances. * Les Fruits.

* Ou prune violette tardive, ou damas de Septembre.

La Comt. Quand les pêches manquent, on les remplace quelquefois par un panier de pommes de calville d'été. Pommes.

Le Comte. Les bonnes pêches de Septembre décréditent presque toutes les poires de cette saison. Cependant l'épine d'été, non plus que le roussélet, ne craint point de paroître à côté de la pêche royale ou de l'admirable.

La fondante de Bresse * qui porte mal-à-propos le nom de fondante puisqu'elle ne l'est pas, & le beurré d'Angleterre rempliſſent le mieux qu'elles peuvent, avec quelques raisins, le vuide qui se trouve entre les pêches & le beurré.

* Ou l'inconnue cheneau.

La Comt. Monsieur le Chevalier peut mettre parmi ses remarques que c'est durant les premiers jours de Septembre qu'on colore les fruits par un artifice dont la pratique est aisée. Quand on veut relever le fond peu animé de la poire de Saint-Germain, de la royale d'hiver, & sur-tout du bon chrétien, on écarte les feuilles qui leur dérobent le soleil, & l'on mouille le fruit, en y faisant passer par petits traits d'un bout à l'autre, un pinceau trempé dans de l'eau fraîche. Le

Artifice pour les poires d'hiver.

Digitized by Google

LES FRUITS. soleil recuit cette eau, & la convertit, je ne sais comment, en un vermillon plein de vivacité.

Octobre. *Le Comte.* Le mois d'Octobre, lorsque l'année est favorable, acheve de cuire les secondes figues, plus petites à la vérité, mais plus fines encore que les premieres: & peut-être sont-elles avec les melons, ce que l'année a de plus parfait.

Poires d'automne. Parmi les poires dont la récolte est fort grande en ce mois, je voudrois me borner à la culture de cinq ou six, qui sont fondantes & délicieuses. La premiere est le beurré, qu'on distingue en beurré gris, beurré rouge, verd, doré. Ces différences proviennent apparemment du sujet qui porte la greffe, & de la nature des poussieres qui ont fécondé le pépin d'où la greffe est provenue. Les autres sont la verte longue, [a] la verte-longue suisse, [b] la bergamote d'automne, la bergamote suisse, le doyenné ou poire de St. Michel, & le bési de la motte. Celle-ci n'est bonne qu'en plein vent.

[a] Ou mouille-bouche d'automne.

[b] Ou mouille-bouche panachée.

La Comt. Tous ces fruits, & particuliérement la bergamote d'automne sont très-bons: mais c'est un malheur pour eux d'être servis auprès du beurré.

Raisins. *Le Comte.* On cueille dès la fin d'Août des raisins déja mûrs, comme le chasselas qui est d'une douceur parfaite, le cioutat

[c] Ou raisin d'Autriche.

Digitized by Google

preſqu'auſſi bon que le précédent, & dont la feuille eſt reconnoiſſable en ce qu'elle eſt découpée comme celle du perſil; les raiſins de Corinthe, tant blanc que violet, eſpeces de petits raiſins dont les pépins avortent, & dont les grains ſont menus & fort ſerrés. On cueille auſſi en Septembre les muſcats de trois eſpeces, le blanc, le violet, & le rouge; beaux & excellents raiſins quand ils mûriſſent ſuffiſamment. C'eſt cependant en Octobre que ces raiſins ſont communément dans leur grande perfection, auſſi-bien que les genetins, les malvoiſies, & le muſcat long ou paſſe-muſqué, qui ne réuſſit que dans les terres fort chaudes, & dans une année favorable. Pour aider la maturité de ces raiſins dans les lieux où ils ne ſont pas pouſſés par un ſoleil aſſez vif, dès que les grains en ſont auſſi gros que des pois, on prend ſoin de les éclaircir avec des ciſeaux, & de ſupprimer pluſieurs grains pour nourrir les autres. Les raiſins entaſſés ſont les plus mauvais, ſoit pour la table, ſoit pour faire le vin.

LES FRUITS.

Maniere de perfectionner le muſcat.

On peut auſſi décharger les raiſins muſcats, & tous les raiſins blancs, de quelques-unes de leurs feuilles, & les arroſer par-deſſus pendant la chaleur du ſoleil. Cette mouillure les attendrit & leur

Digitized by Google

LES FRUITS.

procure une couleur d'ambre qui réjouit la vue.

Le Chev. Il y a des curieux qui font passer de bonne heure les jeunes raisins, & d'autres fruits encore tendres, dans des bouteilles de verre, où les fruits se façonnent au soleil, & se conservent longtemps sans insulte. Mais je crois qu'il y a des manieres plus simples pour la conservation des raisins.

La Comt. J'en connois deux, dont je me trouve très-bien. L'une est de faire couper de longues branches qui soutiennent plusieurs raisins, & de faire attacher ces branches sur des cerceaux, qu'on suspend dans un endroit où l'air ne se renouvelle point : le plus sûr est de les suspendre dans des caisses ou dans des tonneaux secs, afin que quand on ouvre une de ces caisses, l'air ne gâte pas le reste du fruit dont on n'a pas besoin.

Maniere de conserver longtemps le raisin.

Un autre moyen plus sûr encore, quoiqu'un peu plus embarrassant, est de laisser les raisins sur l'espalier, & de les y tenir durant tout l'hiver enveloppés de deux petits sacs, l'un de papier, & l'autre de toile cirée. C'est une légere dépense, & qui sert plusieurs années de suite. On lie un peu étroitement le haut du sac de toile cirée. Apparemment que le raisin

Digitized by Google

tire encore quelque nourriture de sa tige, ou ne laisse pas évaporer beaucoup de ses sucs. Mais il se trouve garanti sous cette couverture des insultes de la pluie, de la grêle, des oiseaux, des rats & des petites gelées. Si le froid devient plus fort, on y présente un paillasson, & l'on est presque sûr d'avoir de très-beaux muscats ou autres raisins jusqu'après Pâques. Dans les grandes gelées il faut se hâter de tout cueillir. LES FRUITS.

Le Comte. En Novembre tous les fruits à noyaux sont disparus : mais la serre alors regorge d'autres fruits qui se préparent & se façonnent peu à peu, les uns plutôt, les autres plus tard. En Novembre.

La Comt. Ils semblent d'intelligence entr'eux, & on croiroit qu'ils se donnent le mot pour nous servir tour à tour.

Le Comte. Le messire-Jean, quoique pierreux, est d'un goût exquis. La poire de vigne, * quoique prompte à mollir, est fondante & d'un goût relevé. La dauphine ou lansac, le sucré verd, la marquise, la poire de petitoin ou merveille d'hiver, sont toutes fondantes & de fort bonne eau. Ce qu'est le beurré en Octobre, la crasane l'est en Novembre : elle tient partout le premier rang.

* Ou de damoiselle, ou grise-brune.

La poire de saint Germain, qui de toutes En Décembre.

Digitized by Google

LES FRUITS. les especes fondantes a seule le privilege de ne point mollir, prétend faire les honneurs de la table en Décembre & en Janvier.

Poires d'hiver. *La Comt.* La virgouleuse, qui joint la beauté à un goût parfait, se croit plus propre à orner les desserts. L'ambrette, l'épine d'hiver, & l'échasserie ont aussi leurs partisans. Elles ne paroissent guères ensemble avec les précédentes, sans qu'il survienne quelques débats pour le rang. La querelle finit d'ordinaire par les goûter l'une après l'autre, & par rendre justice à toutes.

Le Comte. La louise-bonne ne réussit parfaitement qu'en plein vent, sur de vieux arbres & dans des terres seches. Elle est sans goût dans les lieux froids & humides. Le martin-sec dure plusieurs mois, il est excellent cuit.

En Janvier. La derniere poire parfaite, & celle qui fait les délices de Janvier & de Février, est la poire de Colmart. De tous les fruits le S. Germain est celui qui récompense le mieux l'Agriculteur.

La Comt. Le franc réal, la double fleur, la cadillac, la poire de livre peuvent orner les desserts assez long-temps, & ensuite se manger cuits.

Le Comte. Le feu s'y fait jour au travers du grain le plus pierreux, & y dé-

Digitized by Google

veloppe des sels très-fins & très-savoureux qu'on n'éprouveroit pas dans le fruit crud. LES FRUITS.

N'oublions pas ici la royale d'hiver, qui ne mûrit communément qu'en Février, & qui est excellente quand on la cueille sur un vieil arbre en plein vent. C'est une richesse dans un temps où toutes les especes parfaites commencent à nous manquer. Mais le bon-chrétien, par sa beauté & par l'excellence de son eau sucrée, est la ressource de tout l'hiver. Le bon-chrétien d'Auch & celui de Touraine ont une finesse de grain qui approche du fondant. En Février.

La Comt. Quand le bon-chrétien est trop cassant & d'un grain grossier, on en fait des compotes d'un goût parfait.

Les mois de Mars & d'Avril n'ont point d'autres fonds que cette poire, & les plus belles especes de pommes qui se mettent en œuvre jusqu'après Pâques, comme le calville blanc & le calville rouge, la reinette d'Angleterre ou pomme d'or, le fenouillet gris & le fenouillet rouge, * & sur-tout la reinette franche & la reinette grise, qui sont les reines des pommes, tant crues que cuites. La petite pomme d'api réjouit au moins les yeux par la vivacité de ses couleurs, & quelquefois le goût par un suc très-délicat. En Mars & Avril.

* Ou pomme de bardin.

Digitized by Google

LES FRUITS. A mesure que nous avançons dans l'hiver, le nombre des bons fruits commence considérablement à diminuer : les libéralités de la nature, & les précautions du Jardinier sont enfin épuisées. Mais lorsque nous vous paroissons pauvres & dénués de tout, on ouvre une nouvelle serre que la mere de famille a prise sous sa direction. Elle fait reparoître sur la table la plupart des fruits que nous venons de nommer : elle fait revivre, en quelque sorte, les saveurs de toutes les saisons.

Fruits confits. De ces fruits, les uns sont confits, les autres sont conservés dans des liqueurs, d'autres sont proprement séchés.

Quand le poids du sucre égale celui du fruit qu'on y fait cuire, la confiture est plus de garde. Quand le poids du sucre n'égale que la moitié ou moins du poids du fruit, alors le fruit conserve mieux son goût naturel : mais il dure moins longtemps. On en prévient la corruption par une petite couche de sucre qui se durcit comme du cristal à l'entrée des vases où l'on conserve les confitures. Au-lieu de sucre on peut n'y mettre qu'une couche de passée de groseille rouge. Il arrive souvent que la cuisson dégage, je ne sais comment, le sucre naturel des fruits, & y

Digitized by Google

fait trouver un parfum que la maturité même n'y avoit point mis. Les Fruits.

Le Chev. On l'éprouve bien dans les marmelades d'abricots & de mirabelles.

La Comt. Plusieurs beaux fruits, & en particulier l'abricot, la pêche, & la reine-claude, après avoir été fortement cuits à mi-sucre, conservent très-long-temps leur excellent goût dans l'eau-de-vie.

Il n'y a presque point de fruit dont on ne prolonge l'usage en le séchant ou au four sur des claies, ou au grand soleil sur des ardoises. On peut, quand ces fruits n'ont plus d'humidité, les poudrer légérement de sucre, & les garder au sec dans des boîtes. Certains damas noirs se conservent avec la fleur de l'azur dont ils étoient colorés sur l'arbre. Les brugnoles, * les prunes de Tours, les cerises de Montmorenci, les rouffelets de Rheims, se sechent proprement sans miel, ni sucre, ni aucuns jus. La chair en est plus saine que celle des confitures, & se garde plus long-temps. C'est ainsi que la plupart des beaux fruits se montrent sous des formes différentes, & souvent avec leur saveur simple & naturelle, lors même que l'année ne nous donne plus rien. Fruits secs. * Grosses prunes de Provence.

Le Comte. Ces fruits admirables, qui, détachés de l'arbre, n'avoient que quel-

Digitized by Google

LES FRUITS. ques jours de vie, acquierent par cette demi-cuiſſon une conſiſtance qui les rend propres pour les tranſports. Ils paſſent alors d'une Province à l'autre.

La Comt. Ne bornons point là l'éloge des fruits ſecs. Ils traverſent les mers. On les préſente devant les Rois. Ils vont faire connoître juſqu'au bout du monde l'excellence de la terre qui les a produits.

Digitized by Google

LES LÉGUMES.

DIXIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Prieur. VOus me ferez plaiſir, mon cher Chevalier, de me laiſſer prendre copie de ce que vous avez mis au net ſur le choix des fruits auxquels il faut s'en tenir pour faire un bon potager. J'ai bien des réformes à faire dans le mien. Mon prédéceſſeur y a mis bien de l'inutile; & parmi le bon, il n'y a ni regle, ni ſucceſſion. Tout le bon y vient à la fois; enſuite je me trouve dépourvu de tout. Ce que vous m'avez montré eſt un moyen ſûr de tirer de la terre ce qu'elle peut donner de mieux. J'y retrouve cet ordre important que M. le Comte a vu obſerver par-tout dans ces beaux potagers, qui, depuis la Paix d'Utrecht, ont été ſi fort du goût des Seigneurs intelligents. C'eſt la méthode dont nous ſommes redevables à Louis XIV.

Digitized by Google

LES LÉGUMES.

Le Chev. N'eſt-ce pas plutôt à M. de la Quintynie?

Le Pr. Quand un particulier fait du bien à un bon ouvrier, il paie ſon talent; mais quand un Roi careſſe un beau génie, on peut dire qu'il le forme. Il le développe, & il lui fait faire d'heureux efforts, qui ſervent enſuite aux autres de modele & de regles. Les grands ſuccès de M. de la Quintynie ſont moins dus à ſon propre génie, qu'au deſir paſſionné qu'il avoit de plaire à un Monarque plein de goût, & au meilleur de tous les maîtres. Ce deſir lui a fait trouver l'art du jardinage, que ni lui ni perſonne ne connoiſſoit auparavant. Ainſi ce Prince a plus enrichi le jardinage que ne l'ont fait ceux-mêmes dont la mémoire nous eſt chere par le ſoin qu'ils ont pris, en faiſant quelques expéditions dans les Pays étrangers, de nous en apporter de nouvelles eſpeces de fruits.

Le Chev. Connoiſſons-nous beaucoup de fruits qui nous aient été procurés de cette façon?

Virg. Geor. 2. Plin. hiſt. nat. l. 11 & ſeq.

Le Pr. Vous avez pu voir dans Virgile & ailleurs, que les expéditions des Grecs en Perſe, en Arménie & en Médie, ont procuré à l'Europe le citronnier, l'abricotier & le pêcher. Les guerres des Romains

Digitized by Google

sous Lucullus dans le Pont, ont donné lieu à rapporter de Césaronte à Rome le cerisier qu'on n'y connoissoit pas. Les Princes croisés nous rapporterent de leurs voyages d'outre-mer dans le XII & XIII siecles les prunes de Damas & la sainte-Catherine, avec plusieurs sortes de raisins. Mais Louis XIV en formant par ses bienfaits M. le Nautre & M. de la Quintynie, a donné des maîtres de jardinage à toute la France : ou plutôt les jardins & le potager de Versailles sont devenus l'école de l'Europe entiere.

LES LÉGUMES. *Plin. hist. nat. l. 2. 5. sect. 30. Hard.*

L'art du jardinage, en ménageant à propos le travail & les productions de la nature, nous a donné, comme vous le voyez à présent, une guirlande de beaux fruits aussi longue que l'année. Il nous en vient encore une autre qui, pour n'être pas relevée par des couleurs aussi brillantes, ne laisse pas de plaire par une extrême variété, & par une suite de plantes toujours nouvelles & toujours utiles. Je parle des légumes qui ne commençoient à donner autrefois que vers le mois de Mai, & finissoient aux premiers froids. Aujourd'hui le sage gouvernement du Jardinier en fait durer l'usage autant que l'année même, & les fait croître à souhait malgré les feux qui dessechent la terre, & malgré la gelée qui l'engourdit.

Digitized by Google

LES LÉGUMES.

Le Chev. Cette autre partie du jardinage eſt-elle difficile ?

Culture des légumes. Façons ordinaires.

Le Pr. La réuſſite en dépend de pluſieurs menues opérations qui s'apprennent très-promptement par l'uſage. Ce ſeroit perdre du temps que de vous en donner des regles. Vous comprenez aſſez ce que c'eſt que labourer, fouiller, bêcher & ameublir la terre. Il ne vous faut plus de Dictionnaire pour entendre ce que c'eſt qu'aligner des planches de légumes, mettre une planche en ados ou en pente, ſerfouir ou béquiller la terre avec un fer à deux dents, ſoit pour ôter les herbes qui appauvriſſent les légumes, ſoit pour ouvrir des paſſages à l'eau des pluies & des arroſements. Perſonne n'ignore ce que c'eſt que couvrir de cloches les fraiſes, les melons, & tout ce qu'on veut pouſſer ſur couche; ce que c'eſt que donner de l'air à la cloche en la ſoutenant ſur une fourchette de bois; ce que c'eſt que fouler ou couper le verd des légumes, pour empêcher les feuilles d'en-bas de blanchir & de pourrir la racine; pincer & arrêter ce qui monte trop, en coupant les extrémités pour faire groſſir le reſte; éclaircir ou ôter le trop parmi les melons, les concombres, les raiſins, & autres fruits; lier la chicorée, la laitue Romaine, & le céleri pour

Digitized by Google

les faire blanchir; empailler les cardons & les artichauts; dreſſer des couches hautes; faire des couches ſourdes ou enfoncées à fleur de terre; échauffer une couche, & la réchauffer en l'environnant de fumier de cheval tout nouveau....

LES LÉGUMES.

Le Chev. J'entends tout ce que ces termes ſignifient : mais voilà bien de l'ouvrage.

Le Pr. Il n'y a rien là qui doive vous effrayer. L'exécution de toutes ces choſes eſt la gloire du garçon Jardinier. Nous vous réſervons pour de plus nobles ſoins. Ce ſera à vous un jour à diriger le travail des autres. Ils vous prêteront leurs bras: mais vous ſerez chargé, s'il vous plaît, d'avoir de l'ordre & de l'eſprit pour eux.

Le Chev. Suppoſons qu'on me confie au logis la direction du potager; quelle eſt mon affaire en ce cas?

Le Pr. Votre objet alors ſera de ne laiſſer ni aucune partie du potager inutile, ni aucune partie de l'année dépourvue de légumes. Dans cette vue, il faut vous appliquer tout particuliérement à connoître en quel temps chaque plante potagere peut & doit être miſe en terre, & combien de temps elle y doit demeurer, afin que ſachant le temps où les unes doivent finir & être arrachées, vous en faſſiez tenir d'autres toutes prêtes pour les remplacer.

Digitized by Google

LES LÉGUMES.

Le Chev. Je vois bien que c'eſt cette connoiſſance qui regle tout : mais comment y parvenir ? Il y a, ce me ſemble, des milliers de plantes dans un potager.

Le Pr. C'eſt une partie de l'hiſtoire naturelle auſſi-bien que de l'économie, dont l'acquiſition eſt très-aiſée & très-importante. Elle eſt importante : un Gentilhomme ſe pique de ſavoir ce que c'eſt que le cacao du Mexique, ou l'aréca des Indiens ; il a bien un autre intérêt à donner à propos des ordres qui l'empêchent de manquer, dans la ſaiſon, d'aſperges, de petits pois, ou de melons. Cette connoiſſance eſt en même temps très-facile à acquérir.

Diviſion des plantes potageres.

On peut partager les plantes potageres, les arbres fruitiers mis à part, en ſept ou huit claſſes, qui ſont les racines, les verdures, les ſalades, les fournitures, les plantes fortes, les herbes odoriférantes, les légumes proprement dits, & les fruits potagers, ou les fruits de terre.

Le Chev. Qu'entendez-vous, je vous prie, par légumes proprement dits ?

Le Pr. On ne devroit réguliérement appeller légumes que les grains qu'on recueille dans des coſſes, comme pois, feves, lentilles, haricots, lupins. Mais l'uſage étend ce nom aux racines mêmes, & à la plupart des plantes potageres.

Le

Digitized by Google

Le Chev. Commençons donc, s'il vous plaît, par les racines. Quelles sont celles dont on fait le plus d'usage, & dans quel temps les plante-t-on ? LES LÉGUMES.

Le Pr. Les racines sont les salsifis, les carottes, les panais, les chéruis, les raves, les betteraves, les navets, & quelques autres.

Le salsifi est de deux sortes, le commun & celui d'Espagne, ou scorsonere, qui grossit davantage & est plus estimé que le commun. On seme la scorsonere au printemps & au mois d'Août. Elle demeure deux ans en terre : mais on en seme une planche chaque année, pour n'en point manquer. Le salsifi commun se seme au printemps, & ne dure que jusqu'au Carême de l'année suivante. Ces racines, & généralement toutes les racines potageres, se plaisent dans une terre un peu grasse, mais extrêmement douce & ameublie : sinon la résistance des masses de terres trop liées les fait fourcher, ce qui en ôte tout le mérite. Cersifi ou salsifi.

Les panais & les carottes blanches, jaunes, rouges, & violettes, se sement en Avril, ou un peu plus tôt, dans une terre légere & sablonneuse, mais un peu humectée. On a soin de les sarcler, de crainte que les autres herbes ne les appauvrissent, Panais, carottes.

Digitized by Google

LES LÉGUMES. & de les éclaircir comme les salsifis pour les fortifier. On peut en raccourcir le verd qui épuiseroit la racine ; ou l'altéreroit en se pourrissant faute d'air. On leve les racines avant l'hiver, & on les conserve en les enterrant fort près l'une de l'autre.

Chérui. Le chérui se seme & se plante fort dru, parce qu'il grossit peu. On ne le conserve que jusqu'au Carême.

Navets. Les navets se sement au printemps pour en avoir en été. On en seme en Août, qu'on recueille de même deux mois après. On les conserve à l'abri & au sec, mais par tas & sans grande précaution durant tout l'hiver. Les petits navets de Champagne sont les plus estimés : mais semés ailleurs ils n'ont plus le même goût.

Raves ou raiforts. Les raves veulent la terre la plus douce & de fréquents arrosements. On les seme & on les éleve sur couche dès le mois de Décembre, en les couvrant. Elles ne sont que cinq ou six semaines en terre, & on en reseme entre les rayons de laitues & de chicorées, pour en avoir tout l'été. Une même terre produit ainsi une double moisson.

Betterave. La betterave, comme les salsifis, les carottes, les panais & les raves, ne se multiplie que de graine. On la seme & on la transplante au printemps. On la leve avant

Digitized by Google

la gelée, pour la conſerver dans le ſable à couvert. LES LÉGUMES.

Les taupinambours ou poires de terre ſont des excreſcences ou des tubercules, qu'on détache des racines d'une plante fort haute, qui nous a été apportée de la partie du Bréſil, où demeurent les Peuples nommés Taupinambours. D'autres diſent qu'elle vient du Canada. On la multiplie de plants enracinés. Ces poires ſont bonnes cuites, & tiennent du goût de l'artichaut. Taupinambours.

Les truffes rouges ou pommes de terre ſont différentes. C'eſt une maſſe charnue qui végete ſous terre dans les endroits crevaſſés & ſablonneux. La truffe ne pouſſe ni tiges, ni racines. Truffes rouges.

Le Chev. Par quels moyens peut-elle donc tirer des ſucs de la terre, & groſſir?

Le Pr. Elle ſe nourrit apparemment par ſes pores. Après avoir groſſi plus ou moins, elle ſe deſſeche & ſe perpétue par ſes petites graines, qui ſont imperceptibles. Les cochons ſont fort avides de la truffe : quand ils en trouvent en fouillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie qui en informent le Berger. Celui-ci les écarte d'un coup de houlette, & réſerve cette trouvaille pour les tables les plus délicates.

Digitized by Google

LES LÉGUMES. Ce que je vous dirai des verdures ne chargera pas vos tablettes plus que ce qui vient d'être dit des racines. Les verdures ou herbes de cuisine, sont l'oseille, la poirée, le persil, & les autres qui vous sont assez connues.

Les verdures.

Oseille. L'oseille, tant la pointue que la ronde, se peut multiplier de touffes éclatées, ou de graines qu'on seme depuis Mars jusqu'en Septembre. Une planche d'oseille se coupe durant six ans, pourvu qu'on la nourrisse de temps en temps de quelques pouces de terreau & de terre de sentier. Mais la meilleure pratique est de la semer tous les ans au printemps.

Arroche. L'arroche ou bonne-dame se seme au printemps & passe assez vîte. Elle sert à dorer les potages, & à faire certaines farces fort estimées. On la seme tous les mois.

Poirée. La poirée ou bette-blonde se seme en Mars. On la coupe pour l'usage journalier, & elle repousse comme l'oseille. Ce qu'on en transplante se conserve aisément malgré la gelée, & donne des cardes sur la fin du printemps suivant.

Le Chev. Pourquoi, je vous prie, met-on ordinairement plusieurs pieds de poirée dans les plants d'artichauts? Est-ce pour les y faire blanchir à l'ombre?

Le Pr. C'est pour donner le change aux

Digitized by Google

mulots, qui épargnent les artichauts, en exerçant leurs dents sur les pieds de poirée, qui sont plus tendres, & qu'on leur abandonne sans regret. LES LÉGUMES.

On fait des bouillons amers, mais salutaires, & souvent préférables aux remedes étrangers, avec la bourrache & la bugloſe. L'alleluya est plus rafraîchissant: c'est une espece de treffle qui se multiplie de brins enracinés. Ces trois plantes potageres se peuvent multiplier de graine en tel temps qu'on veut. Bugloſe. Alleluya. Bourrache.

Le persil, tant le commun, que le frisé, & le persil de Macédoine, qui est plus aromatique que les deux autres, nous servent par leurs feuilles & par leurs racines. On seme le persil au printemps. Son feuillage repousse après avoir été coupé. On peut faire blanchir le persil de Macédoine pour en faire des salades d'hiver, comme on en fait avec le céleri, qui paroît être une quatrieme espece de persil. Persil.

Les épinars se sement en Août & en Septembre dans une terre fort amendée. Les premiers semés donnent sur la fin de l'automne & jusqu'en hiver. Les autres qu'on conserve tout l'hiver, sont la manne du Carême. Épinars.

Les choux, dont chacun connoît assez les espeçes & l'utilité, se sement au prin- Choux.

Digitized by Google

LES LÉGUMES. temps, & plusieurs mois de suite, pour en avoir en différentes saisons. Ceux qu'on seme en automne se transplantent dès l'automne en pépiniere, c'est-à-dire, fort serrés pour ne pas employer inutilement un grand terrein, tant que leur feuillage s'étend peu. On les transplante une seconde fois au printemps quand ils sont forts, & on les espace alors selon la largeur qu'ils doivent prendre. On arrache plusieurs choux d'hiver avant les gelées, & on les conserve attachés la racine en haut, ou plutôt la racine enfoncée dans le sable. On peut ainsi en avoir presque toute l'année.

Choux-fleurs. Les choux-fleurs, dont la bonne graine vient de Chypre & de Malthe, se sement & se conservent comme les choux ordinaires. Mais si au mois d'Août ou de Septembre on seme les choux-fleurs dans des baquets pour les mettre à couvert & pour les transplanter au printemps, on jouit par ce moyen dès avant les chaleurs & durant toute l'année, de ce délicieux légume, qui étoit autrefois une rareté sur la fin de l'automne.

Broccolis. Les broccolis ou les petites branches qui renaissent sur les tiges des choux qu'on a coupés, sont de service dans bien des ragoûts sur les meilleures tables. C'est une imitation du chou broccoli si vanté chez les Italiens.

Digitized by Google

Passons aux salades, qui font toujours partie de la bonne chere. Quoiqu'on fasse à la cuisine cent différents usages des laitues, des chicorées, & du céleri, ces herbes sont le fond principal des salades, dont il est aisé d'être toujours pourvu par la maniere de les semer de quinze jours en quinze jours, & par l'inégalité même des accroissements de chaque espece. Les laitues seules se relaient durant six mois & plus, pour nous rafraîchir tour-à-tour. Les laitues à coquille, & celles de la passion résistent à la gelée, sur-tout si on a pris soin en automne de les placer sous un bon aspect & sur un ados : elles commenceront à pommer dès le mois de Mars. La petite crêpe & la grosse ne tardent pas à pommer sur couche & sous cloche ; elles peuvent même être de service avant les précédentes. La laitue royale, la saint-Germain, la grosse-blonde, la blonde de Metz, & sur-tout la laitue-george, replantées en pleine terre, pomment à souhait jusqu'aux grandes chaleurs. On seme pour l'été les laitues de Boulogne & de Genes, blondes, rousses, vertes, rouges, & toutes celles qui ne montent pas facilement. On les lie quelquefois pour les faire mieux pommer. Les laitues de Perpignan & de la passion réussissent encore en automne.

Les Légumes.

Les salades.

Laitues.

Digitized by Google

LES LÉGUMES. L'hiver se félicite d'en recueillir les restes, où même de moissonner en herbes les nouvelles venues, dont il envie la jouissance au printemps.

Laitue Romaine. Les laitues Romaines qu'on a de même semées & liées à propos, peuvent en été prendre la place des laitues, quand la chaleur fait monter celles-ci trop vîte. Souvent la Romaine mérite la préférence, même dans la liberté du choix. La laitue Batavia, qui commence à devenir commune, l'emporte sur toutes les autres par sa douceur, & par la facilité d'en avoir pendant tout l'été.

Chicorée. Cette moisson n'est pas finie, que celle de la chicorée & du céleri commence & continuera tout l'hiver. On seme la chicorée dès le mois de Mars & jusqu'en Juillet. On la replante au large en différents temps, puis on la lie pour la faire blanchir : & quand on n'a point de serre pour la conserver dans le sable, on l'arrache, & on en place plusieurs pieds serrés les uns contre les autres en terre, à la profondeur de quatre ou cinq doigts. On couvre le tout de fumier sec; mais il faut aërer les têtes, en écartant le fumier dans les beaux jours, pour empêcher la pourriture. Nous avons à présent une chicorée très-douce, qui se coupe comme l'oseille, six semaines de suite, &

Digitized by Google

plus en été, sans monter en graine, & qui remplace les laitues quand elles manquent. LES LÉGUMES.

Le céleri se seme dès le printemps. On le transplante dans des rayons un peu profonds: & lorsqu'il est fort, on le butte, en amoncelant la terre à ses côtés jusqu'au haut des feuilles, qu'on ébarbe. Il blanchit au bout d'un mois. On le conserve en terre, où il continue à blanchir si la lumiere n'y entre point. Céleri.

La chicorée sauvage, qui est utile par ses racines & par son feuillage, se seme de quinze jours en quinze jours, depuis la fin de Février. Par-là on peut en avoir toujours de tendre pour les salades vertes, qui plaisent à quelques personnes. On la fait blanchir pour l'hiver: & pourvu que la racine soit en terre dans le sable, on la coupe jusqu'à trois ou quatre fois. Chicorée sauvage.

Avec les salades il faut vous livrer les fournitures, ou certaines herbes qu'on y mêlange modérément. Les unes sont de tous les temps, comme la pimprenelle & le cerfeuil, tant le commun, qui se seme tous les quinze jours, depuis Février jusqu'en Septembre, que le cerfeuil musqué, qui demeure en place sans craindre la gelée: les autres varient selon les saisons, comme le pourpier verd, qu'on seme sur couche & sous cloche en Février; le pour- Les fournitures. Pimprenelle. Cerfeuil. Pourpier.

Digitized by Google

LES LÉGUMES. pier doré, qu'on seme sur planche au mois de Mai; le cresson alénois, qu'on seme tous les huit jours pendant l'été; le cresson d'eau, qu'on ne recueille pas dans le potager, mais au bord des ruisseaux & des fontaines; les mâches & les raiponces, qu'on peut semer dans le potager, ou faire cueillir dans les terres à bled, où elles se sement tous les ans d'elles-mêmes.

Nasturce ou cresson.

Mâche.

Raiponces.

Les herbes fines & odoriférantes.

Il faut être encore plus retenu dans l'usage des herbes fines & odoriférantes, telles que sont l'estragon, le baume ordinaire, le baume citronné, la civette d'Angleterre ou appétit, le coq, l'anis, le fenouil, la petite mélisse ou citronnelle, le basilic, & la roquette.

Bordures.

C'est avec plusieurs de ces herbes fines qu'on forme les bordures des quarrés: & on leur associe pour divers usages le thym, l'hysope, la sauge, la lavande, la marjolaine, l'absynthe, la camomille, la rue, les violettes, & la sariette. On peut ranger celle-ci auprès des pois & des feves, auxquels elle servira d'assaisonnement avec quelques laitues.

Salades d'herbes confites.

Pour n'être pas exposé à la rigueur de certains hivers, ou même pour ménager d'agréables changements, on prépare de bonne heure de quoi joindre des salades cuites, ou confites aux salades d'herbes

Digitized by Google

crues. On les compose d'oignons de Catalogne, ou d'autres oignons blancs, de betteraves cuites, de céleri cuit, de pointes d'asperges cuites, de plusieurs fruits ou herbes confites au vinaigre, comme sont les cornichons, ou petits concombres, la perce-pierre, les capucines, qui sont des fleurs non épanouies du cresson du Pérou, aujourd'hui fort commun; la criste marine, qu'on tire du voisinage de la mer; enfin les câpres, qui sont les boutons du câprier, & qui laissées quelque peu longtemps sur l'arbre, seroient devenues fleurs, & enfin fruits. Le câprier se plaît dans les décombres & dans les crevasses des murailles. LES LÉGUMES.

La plupart des légumes étant assez insipides, on les relève par le secours des plantes fortes, qui par leur sel volatil & piquant, en font comme l'assaisonnement naturel. Elles tiennent toutes de la nature de l'oignon, qui est la plus estimée d'entre elles. Les autres sont le poireau, la ciboule, l'échalotte, & la rocambole. L'ail a de quoi contenter le palais le plus difficile à émouvoir. La campagne en fait grand usage, & on pourroit l'appeller la thériaque des Payſans. LES PLANTES BULBEUSES.

Galien.

Le Chev. C'est un vrai poison pour d'autres. Horace qui en avoit trouvé dans un *Epod. od.* 3.

Digitized by Google

LES LÉGUMES. ragoût à la table de Mécene, crut avoir dans le corps tous les poisons de la Colchide.

Le Pr. Il se soulagea bien, en donnant à l'ail toutes les malédictions que vous savez.

Le Chev. J'ai interrompu la culture des plantes fortes.

Le Pr. Les poireaux se sement au printemps. On les transplante, afin qu'ils grossissent étant mis plus au large. On les arrache avant l'hiver, & on les conserve tant qu'on veut, ou en les mettant dans le sable de la serre, ou en les rangeant en terre les uns contre les autres sous de grand fumier sec.

Les oignons se sement & quelquefois se transplantent. On les foule au commencement de Septembre, pour leur donner plus de ventre, & on les conserve à couvert de l'humidité & de la gelée. On peut aussi en semer en Septembre, & les transplanter au printemps pour en avoir de bonne heure. Les plus petits qui ont passé l'hiver au grenier, repiqués dans une bonne terre au printemps, deviennent extrêmement gros.

Les vrais Légumes. Les vrais légumes qui sont les feves, les haricots, & les pois, dont les especes varient beaucoup, réussissent généralement mieux dans la terre légere & sablonneuse que dans la forte. La plupart demandent le secours des rames, & beaucoup d'air entre deux routes, pour pouvoir donner

Digitized by Google

abondamment. On a soin de pincer ou de rogner les feves, pour fortifier la tige & les cosses, en retranchant le montant. On ôte par le même moyen une légion de pucerons, qui s'attachent vers le haut, où le verd est plus tendre. En semant les pois de mois en mois, & même dès l'hiver, on en a de nouveaux presque d'un bout de l'année à l'autre, & sans difficulté jusqu'à la fin d'Octobre. On seche le reste pour l'hiver. LES LÉGUMES.

Le potager, après toute cette multitude de racines, d'herbes, & de légumes qu'il nous prodigue, met le comble à ses libéralités par les fruits de terre, plus estimables encore que tout ce qui a précédé. Les fruits de terre ou qui viennent à plate terre, sont les melons, les concombres, les potirons, & autres courges. On peut mettre à leur suite les asperges, quoique ce soient des tiges; les artichauts, quoiqu'ils soient le calice d'une fleur, & les cardes, quoique ce soient des côtes de feuilles. Nous n'ajouterons pas ici les groseilles de trois ou quatre especes, ni les framboises, non plus que les fraises, que nous avons rangées ailleurs parmi les véritables fruits. Les fruits de terre.

Commençons par les asperges, dont la premiere culture est un peu longue. Mais s'il en coûte d'abord de la patience & des soins, un plant d'asperges vous récompense Asperges.

Digitized by Google

LES LÉGUMES. vingt & vingt-cinq ans de suite, quelquefois plus. On n'attend pas qu'il soit épuisé pour en faire un autre : & on fait celui-ci dans un endroit où il n'y ait pas eu d'asperges, afin que celles qu'on y plantera trouvent plus abondamment les sucs qui leur conviennent.

Le Chev. Puisqu'un plant d'asperges est d'un si bon revenu, vous voudrez bien m'apprendre comment on le dresse. Je prends goût à la philosophie-pratique.

Maniere de faire un beau plant d'asperges. *Le Pr.* Un nouveau plant se peut faire de graine : mais on avance beaucoup en le faisant plutôt de pieds enracinés de deux ans. On les plante sur deux lignes seulement, dans des planches de trois pieds & demi de large : le sentier qui sépare les planches doit être de deux pieds. On pratique le long des lignes des trous de quinze à seize pouces de diametre sur quatre de profondeur, & disposés en quinconce. On laisse au milieu de chaque ouverture un petit monticule, pour y asseoir une touffe composée de deux pieds de jeunes asperges. Le Jardinier les tient assujetties d'une main, pour en étendre circulairement les racines de l'autre main : puis il les couvre de terre, en y appuyant successivement par-tout, de crainte qu'il n'y reste aucun vuide : il acheve ainsi de remplir chaque ouverture. Les planches demeurent

Digitized by Google

baſſes & enfoncées d'un pied au-deſſous du niveau des allées. La terre, qui en a été retirée avant que d'y planter, demeure amoncelée & entaſſée en dos-d'âne ſur le ſentier, d'où on la rejettera peu à peu, & d'année en année, dans la planche qui reviendra ainſi au niveau du ſentier. On terrote les aſperges de deux ans en deux ans, & on recouvre le terreau de la terre du ſentier. Quatre ans après qu'on a planté, on pourra cueillir de belles aſperges. Alors on retournera le vieux plant, pour employer le terrein à un autre uſage. Les Légumes.

Le Chev. Ce n'eſt, ce me ſemble, qu'au mois d'Avril que l'aſperge commence à donner. Comment donc peut-on parvenir à en avoir, comme on fait, de très-tendres dès le mois de Janvier?

Le Pr. On en avance la jouiſſance par le ſacrifice qu'on fait de quelques planches. Dès le mois de Novembre on retire toute la terre des ſentiers qui ſéparent les planches, & on remplit cette ouverture à la profondeur de trois pieds ſur deux ou un peu plus de large, de fumier de cheval tout nouveau. On éleve ce fumier de dix-huit pouces au-deſſus du niveau. Lorſque les premieres aſperges commencent à monter à l'aide de cette chaleur, on les couvre de cloches, au travers deſquelles la lumiere Aſperges hâtives.

Digitized by Google

LES LÉGUMES. les colore du plus beau verd. Il faut couvrir ces cloches de fumier sec pendant la gelée, & lorsqu'il neige emporter le fumier avec la neige, qui refroidiroit tout. Le fumier sec qu'on y apporte doit couvrir ou toucher immédiatement les cloches & non les asperges, parce qu'au-lieu de verdir elles blanchiroient sous la paille. En renouvellant ensuite, ou en tout ou en partie, le fumier des sentiers qui s'abaisse en s'éteignant, on réussit à coup sûr à avoir des asperges fort vertes dès le mois de Janvier. La récolte continuera un mois ou six semaines dans chaque planche, & se renouvellera si on renouvelle les échauffements, jusqu'à ce qu'un autre plant fournisse son fruit sans effort au retour du printemps. Les planches qu'on a poussées par cette chaleur artificielle, ont besoin de quatre ans pour se rétablir, & pourront encore alors souffrir une seconde & derniere opération.

Artichauts. La culture des artichauts est plus aisée. Tout s'y réduit à les loger dans un excellent fonds, qu'on engraisse le plus qu'il est possible; à planter en échiquier les œilletons qu'on a détachés des plus forts pieds avec un peu de racines; à les espacer de trois pieds ou plus si la terre est forte, afin qu'ils aient plus de place pour étendre en liberté leur large feuillage; enfin à les ga-

Digitized by Google

rantir de la gelée, en les butant, c'eſt-à- LES
dire, en amaſſant la terre autour de leurs LÉGUMES.
feuilles raccourcies, ou en couvrant le tout de long fumier ſec. Les bons œilletons ſont blancs à l'endroit où tiennent les racines. On fait une pépiniere des médiocres, pour remplir au beſoin ce qui périt.

La tige qui s'eſt fortifiée, & qu'on a arrêtée en automne, donne du fruit au printemps. Ce qui a été planté au printemps en doit donner en automne. La tige qui commence au printemps à montrer ſon fruit, étant coupée fort bas, rendra de nouvelles têtes en Septembre. On ſe regle ſur ces obſervations, pour s'aſſurer deux récoltes.

Le Chev. La récolte peut donc être double dans un même plant. Il ne faudra qu'en laiſſer monter une partie au printemps, & arrêter l'autre, qui ſe réſervera pour l'automne.

Le Pr. C'eſt la précaution qu'on peut prendre quand on n'a pas deux plants ſéparés. Les artichauts de la ſeconde récolte & ſur-tout les violets, dépouillés de leurs feuilles, ſéchés & enfilés par maniere de chapelets, avec une feuille de papier entre-deux, ſe conſervent au ſec tout l'hiver, pour être, avec les champignons, la fourniture des tourtes & des ragoûts.

Le Ch. Quelle eſt la durée d'un bon plant?

Digitized by Google

LES LÉGUMES.

Le Pr. Elle n'eſt guères que de quatre ans : mais on en renouvelle une partie tous les ans : ainſi la jouiſſance n'en eſt pas interrompue ; & ce qu'on détruit a encore ſon utilité. On aſſemble les feuilles des artichauts qu'on veut remplacer ; on les lie, & on les empaille ſans leur donner aucun air que par le haut. Ils blanchiſſent comme les cardons d'Eſpagne, dont le gouvernement eſt à peu près le même. On conſerve tout l'hiver, dans le ſable de la ſerre, ces grands paquets de feuilles parfaitement blanchies, & dépouillées de toute leur amertume.

Cardes & cardons d'Eſpagne.

Le Chev. Venons, je vous prie, à la culture du melon.

Le Pr. Vous laiſſez là le concombre, la citrouille, & le potiron. Ne les mépriſons pas. On en fait des potages, des ragoûts, du pain, & des remedes. La culture en eſt entiérement ſemblable à celle du melon, ſi ce n'eſt qu'on ne les taille pas avec tant de précaution.

Concombres. Citrouilles. Potirons. Melons.

Le melon eſt une des plus parfaites productions du potager, & un des plus délicieux rafraîchiſſements que la nature, toujours attentive à nos beſoins, nous ait préparés durant les grandes chaleurs. Pour l'élever à ſouhait, on choiſit l'aſpect du midi & un bon abri, qu'on fortifie avec

Culture du melon.

Digitized by Google

des briſe-vents de paille. On met les couches à un pied près l'une de l'autre pour les échauffer, en rempliſſant de temps en temps de fumier nouveau l'intervalle qui les ſépare. On étend ſur ces couches huit ou neuf pouces d'excellent terreau, qu'on peut utilement mêler de ſable noir. Mais point de terre franche : elle y ſeroit nuiſible. On ſeme les melons dès le mois de Février, ſans en tremper la graine ni dans le vin, ni dans le ſucre. On ne le feroit qu'à l'imitation de ceux que les Jardiniers ont dupés. On ſeme, en mettant les graines quatre à quatre dans des trous allignés & diſtants de deux doigts. Rien n'empêche de ſemer quelques menues ſalades entres ces lignes. LES LÉGUMES.

Quand les jeunes melons ont quelques feuilles, on les tranſplante ſur une autre couche, en les mettant cinq ou ſix ſous chaque cloche, qu'on couvre de paillaſſons pour les garantir de la gelée ou du hâle, qui les rôtiroit. Si la couche eſt trop ardente, on y enfonce un bâton de loin à loin, pour former autant de ſoupiraux par où la chaleur exceſſive s'évapore. Quand ils deviennent forts, on les tire de cette pépiniere pour les tranſplanter à l'aiſe ſur une troiſieme couche avec leur motte, à deux pieds près l'un de l'autre. On peut arrêter le montant & le trop de

Digitized by Google

LES LÉGUMES.

jets pour fortifier le reſte. Mais c'eſt une pratique plutôt pernicieuſe qu'utile d'abattre dans les commencements les deux feuilles ſéminales, & par la ſuite les fleurs mâles, qu'on appelle, mal-à-propos, fauſſes fleurs. Ces pieces n'ont pas été miſes inutilement dans les plantes. Vous ſavez qu'elles lui rendent des ſervices importants, après leſquels étant devenues inutiles, elles ſe fannent d'elles-mêmes, ſans que l'homme ſe mette en peine de ſecourir la nature, ou de la réformer comme ſi elle s'étoit trompée.

Voyez la premiere partie, Entret. XIV.

Le Chev. Mais n'eſt-ce pas à peu près ce qu'on fait quand on éclaircit les fruits ſur un arbre, & que l'on ôte le trop?

Le Pr. Il n'y a là aucune réforme. L'homme eſt maître d'opter; & s'il aime mieux un petit nombre de très-beaux fruits qu'une grande quantité de médiocres, il peut ſans déſordre engraiſſer les uns par le retranchement des autres. C'eſt auſſi ce qu'on fait fort à propos dans le gouvernement des melons. Quand on eſt ſûr d'en avoir deux ou trois bien formés ſur une tige, on peut ſupprimer tout le reſte pour embellir le peu qu'on a trié ſur le tout.

Dès que les nuits ſont douces, on ôte les cloches, afin que le grand air & les arroſements fréquents avancent tout.

Digitized by Google

Quand le melon eſt gros comme le poing, on réduit les arroſements à un ſeul en trois jours. Eſt-il enfin parvenu à ſa groſſeur? alors on ne l'arroſe plus; l'altération même étant propre à en faire paroître le goût plus vineux & plus ſucré, que ſi la ſeve en étoit délayée de beaucoup d'eau. LES LÉGUMES.

Le Chev. Voilà une étonnante variété de fruits & de plantes utiles que nous tirons d'un très-petit eſpace de terre.

Le Pr. Ce que j'y admire le plus, n'eſt pas tant l'abondance, quoiqu'elle tienne du prodige, que la ſage diſtribution qui a été faite de toutes ces productions ſelon les beſoins des ſaiſons & des climats. Durant l'hiver, lorſque la terre ſe repoſe & ceſſe de produire pour recouvrer de nouveaux ſucs, nous jouiſſons d'une ample proviſion, tant de fruits que de légumes fermes, & capables de durer long-temps. Pendant l'été la terre varie tous les jours ſes libéralités: & à meſure que le ſoleil agit plus fortement ſur nous, elle ſemble attentive à nous donner des fruits rafraîchiſſants, comme ſont les fruits à noyau, les melons, les figues, les pêches & les poires fondantes. La même convenance que je trouve entre les fruits & les ſaiſons, je la trouve entre les fruits & les climats.

Raiſon de la variété des fruits, ſelon les ſaiſons & ſelon les climats.

Digitized by Google

LES LÉGUMES. A meſure qu'on avance vers ces régions dont les habitants voient le ſoleil paſſer & repaſſer ſur leur tête, j'y trouve de toute part des fruits, non-ſeulement fondants comme le melon; mais glacés, acides, & pleins d'une eau propre à humecter leur ſang trop raréfié. Tels ſont les limons, les citrons, les oranges, les ananas. Si je reviens de la Torride dans notre climat, je commence à y trouver la vigne, & je m'apperçois qu'elle en occupe les endroits où elle peut mûrir ſuffiſamment, pour fournir aux habitants de la Zone tempérée, & aux Peuples ſeptentrionaux, dont le ſang eſt épaiſſi par le froid, une liqueur ſpiritueuſe, propre à réſiſter au poids d'un air trop engourdi.

Le Chev. Mais cette libéralité de la nature ne ſeroit-elle pas plus digne de notre reconnoiſſance, ſi elle alloit juſqu'à donner toutes ſortes de fruits à toutes ſortes de ſaiſons & de Pays?

Le Pr. L'Auteur de la nature n'eſt pas ſeulement libéral, il eſt en même temps économe. Si ſa libéralité n'avoit ni regle ni bornes, les plus grands déſordres en ſeroient la ſuite: au-lieu que de ſon économie il réſulte des biens infinis ſur toute la ſociété. Par-là l'homme ſe trouve dans la néceſſité d'un exercice continuel. On lui

Digitized by Google

a épargné une multitude de vices, en lui épargnant la fainéantise : & non-seulement il se voit obligé de travailler pour vivre ; mais la distribution des fruits de la terre est telle, que pour y avoir part, il faut qu'il mette en œuvre toutes les vertus & tous les talents qu'il a reçus. Le refus qui a été fait à un Pays de certains avantages accordés à un autre, occasionne des besoins, des desirs, des efforts. Les commodités propres & particulieres à chaque Province, en mettent les habitants dans la dépendance les uns des autres. Leurs besoins deviennent autant de liens, qui les unissent & qui rapprochent les Pays les plus éloignés, par le transport & par la communication de leurs productions respectives. L'agriculture & le commerce, qui sont les deux mobiles de la société, donnent lieu aux hommes d'exercer leur prudence dans le discernement des temps, des ouvrages, des marchandises, & des occasions ; leur patience dans les travaux ; leur fidélité dans les échanges ; leur économie dans l'usage des choses qu'ils n'ont pas toujours à souhait.

La même vue paroît dans l'inégalité des saisons. Dans de certains mois de l'année, l'homme fait sur-tout usage de sa force & de ses bras. Il faut labourer, planter, se-

Digitized by Google

LES LÉGUMES.

mer, herſer, replanter, ſarcler, cueillir, vendre. Il a ſouvent la plupart de ces choſes à faire à la fois. Dans un autre temps il fait uſage de ſa prévoyance : il ſauve, il enleve ce qu'il peut à la malignité des vents, & à la rigueur de la mauvaiſe ſaiſon. Il enferme ; il arrange ; il entretient ; il fait à loiſir les préparatifs néceſſaires pour l'année ſuivante. Par des exercices modérés, qui lui tiennent lieu de repos, il ſe met en état de recommencer au printemps les plus forts travaux.

C'eſt ainſi que Dieu a voulu honorer l'homme, & l'aſſocier, ſi cela ſe peut dire, à ſes opérations. Il l'évertue & l'intéreſſe puiſſamment, en le laiſſant jouir de ce qu'il cultive, ou de ce qu'il cherche ; & en le mettant dans la néceſſité ou de manquer de bien des choſes, quand il ne ſe les procure pas ; ou de les voir dégénérer & périr, dès qu'il en néglige la culture.

LE

Digitized by Google

LE LABOURAGE.

ONZIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. PUisque nous nous trouvons seuls ces jours-ci, nous pourrons, sans incommoder personne, alonger notre promenade tant qu'il vous plaira.

Le Chev. Voyons aujourd'hui la campagne. Allons tout à l'aventure : nous ne pouvons que bien tomber.

Le Pr. Ce chemin nous conduit dans les terres labourées. C'est un autre jardin, & d'un goût fort différent de celui que nous quittons.

Le Chev. Il doit vous plaire : il est dans la plus parfaite simplicité.

Le Pr. Cette culture, toute unie qu'elle est, a coûté plus de peines que celle du plus beau parterre.

Le Chev. Voilà des Laboureurs qui, avec

Digitized by Google

LE LABOURAGE. six chevaux, avancent fort lentement. Voyez, je vous prie, quelles masses de terre ils ont à renverser. Pourront-ils semer là-dedans?

Le Pr. On n'y semera pas sitôt : ce ne sera qu'au mois de Septembre, & après y avoir fait repasser la charrue.

Le Chev. Le travail de ces pauvres gens est bien rude. Ils me font compassion.

Le Pr. Vous avez bien raison d'être sensible à leurs peines : mais nous sommes plus à plaindre qu'eux, quand nous sommes désœuvrés. Ils sont dans l'ordre.

Le Chev. Il est vrai : mais il y a dans cet ordre quelque chose qui m'étonne & m'embarrasse. Quand je cultive une fleur, ce n'est qu'un jeu pour moi : mais quand il faut faire venir le bled, c'est une fatigue extrême. Ne faudroit-il pas que ce fût tout le contraire? Je vous en fais juge. Qu'il en coûte pour avoir des jonquilles ou des œillets, à la bonne heure : en aura qui voudra. Mais pour avoir du pain, il faudroit, ce me semble, qu'il n'en coûtât rien.

Le Pr. Voilà ce que l'amour du repos nous suggere fort naturellement. Mais si c'est justement ce repos que l'Auteur de la nature a voulu écarter, aurez-vous à vous plaindre? Nous sommes son ouvrage, & il l'a réglé comme il a voulu. Entrevoyons

Digitized by Google

au moins la sagesse de ses vues. Les fleurs & les fruits, l'agréable & le nécessaire, tout est accordé au travail, comme tout est refusé à l'indolence. Mais il y a une différence extrême entre le travail qui produit à l'homme les choses qui ne sont que délectables, & le travail qui lui fournit son pain. Le premier est libre & communément peu pénible. Le second est indispensable & fatiguant. Pour avoir des fleurs, & même un assez grand nombre de beaux fruits, la Providence n'a pas voulu qu'il en coûtât beaucoup à l'homme. Le principal mérite de ce bienfait consiste dans l'agrément & les délices: elle auroit en quelque sorte affoibli la grace de son présent, si elle en avoit fait dépendre l'acquisition d'un travail rude; & l'homme se seroit naturellement porté à renoncer à un plaisir peu nécessaire, s'il eût fallu se le procurer à force de fatigues & de sueurs. La culture des fleurs, & même de la plupart des fruits, est donc pour l'homme une occupation amusante & une curiosité ingénieuse, qui demande moins de force que d'industrie. Elle est moins un travail pour lui qu'un délassement après son travail : d'ailleurs, l'homme se trouve, à cet égard, entiérement maître d'opter. LE LABOURAGE.

Il n'en est pas de même des légumes &

Digitized by Google

LE LABOURAGE. de la verdure dont il se nourrit, ni du pain qui fait son principal soutien. Il n'a pas été laissé sur ce point dans la même indifférence, & ce nécessaire lui coûte un sérieux travail : il n'y parvient que par des efforts assidus, & qu'à la sueur de son visage. La Providence, en un mot, lui a rendu le travail aussi nécessaire que le pain, aussi intéressant que la vie même.

Le travail nécessaire, comme le pain.

Mais ce travail, quoiqu'il lui coûte, ne va pas jusqu'à l'accabler. La terre qui a besoin d'être aidée de sa main, l'encourage par la récompense qu'elle accorde fidélement à ses soins. Tout ce qu'il lui prête elle le lui rend avec une usure incroyable, & elle multiplie les grains qu'elle reçoit, à proportion de l'assiduité & de l'industrie qu'il apporte à la cultiver. Elle n'est point sujette aux affoiblissements qu'amène la multitude des années. Depuis une longue suite de siecles elle n'a point manqué de reprendre, d'année en année, les agréments & la vigueur d'une vive jeunesse ; & après qu'elle a enfanté les moissons les plus abondantes, le repos d'un an ou seulement d'un hiver, suffit pour réparer toutes ses pertes.

Fécondité de la terre.

Cic. de Senect.

Le Chev. Je m'étois trompé ; & je comprends à présent, que pour faire travailler l'homme, il n'y a point de moyen plus sûr que le besoin. Mais ce que vous dites,

Digitized by Google

Monsieur, de l'extrême fécondité de la terre, se trouve-t-il exactement vrai? Il y a bien des terres dont il seroit impossible de tirer du bled. LE LABOURAGE.

Le Pr. Toutes sortes de terres ne peuvent pas produire toutes sortes de grains: je l'avoue. Il en est de sablonneuses, ou de si légeres, que tous les sucs que l'air y dépose s'en évaporent fort vîte: & le bled qui veut une nourriture forte, n'y trouve pas de quoi subsister. Il est au contraire des terres fortes & argilleuses, que presqu'aucune semence ne peut percer. Il en est d'autres enfin qui tiennent un milieu plus ou moins juste entre ces deux qualités, & qui sont propres pour différentes productions, selon qu'elles approchent ou de la nature du sable, ou de la nature de l'argille. Variété des terres, relative à celle des grains.

Cette variété des terres a son but: elle est visiblement relative à la variété des grains, dont les uns demandent une terre légere; d'autres une terre grasse; d'autres enfin une terre moyenne.

En voulant que le bled fût le soutien de la vie des hommes, le Créateur ne les a pas réduits à un étroit nécessaire. Il en a multiplié les especes, telles que sont le froment, le seigle, le riz, le millet, l'orge, l'avoine, le maïs, les lentilles, les pois, & beaucoup d'autres. Toutes ces sortes de

Digitized by Google

LE LABOURAGE. grains ont leur utilité & leur propriété, dont l'homme eſt toujours la fin. Les uns ſont deſtinés pour le nourrir lui-même. Les autres le ſont pour la ſubſiſtance des bêtes qui le ſervent, ou pour engraiſſer celles qui le nourriſſent. Ces grains lui fourniſſent encore des ptiſannes, dont la plus ordinaire & la plus nourriſſante, qui eſt la bierre, imite la force du vin, & en tient lieu dans les années où la vigne manque, & dans les Pays où elle ne peut croître.

Pſalm. 103. Le froment, qui eſt la plus forte nourriture & le ſoutien de l'homme, ne réuſſit communément que dans les terres fortes, ou du moins limonneuſes. Le riz qui a auſſi beaucoup de ſubſtance, ſe plaît dans les terres graſſes & humides. Le ſeigle vient à ſouhait dans une terre médiocre. Il ſe contente quelquefois de la plus légere. L'orge, l'avoine, le bled ſarrazin, le millet ſe plaiſent dans des terres ſablonneuſes, mais ne refuſent pas de croître dans les meilleurs fonds quand ils ſont bien pulvériſés.

Le riz réuſſit parfaitement en Aſie, où il eſt la nourriture ordinaire des habitants. Il y a auſſi quelques terres en Europe où l'on le cultive avec ſuccès, comme en Piémont & en Eſpagne. Le froment & le ſeigle ſont la nourriture des Occidentaux; mais on en a communiqué l'uſage à plu-

Digitized by Google

feurs Provinces de l'Amérique, qui s'en trouvent bien. Le maïs ou bled de Turquie étoit originairement la nourriture des Américains : mais il se cultive aujourd'hui très-communément en plusieurs endroits de l'Asie, & dans nos Provinces de Bresse, de Bourgogne, & de Franche-Comté. LE LABOURAGE.

La variété des terres facilite le progrès de toutes sortes de grains : & la diversité des grains multiplie nos commodités. Souvent un grain qui sert de nourriture dans un Pays, est employé comme un remede salutaire dans un autre. Quand un accident imprévu nous enleve les bleds qu'on avoit semés avant l'hiver, les autres grains qu'on seme au mois de Mars servent à remplacer les premiers, comme il arriva en 1709 ; & c'est presque par-tout que le voisinage des terres de différente nature donne à chacun la facilité de régler, selon son goût, ou selon ses facultés, le choix ou le mêlange des grains dont il veut vivre. Ainsi par la sage proportion qui a été mise entre la nature des terres & la diversité des grains, il ne se trouve point de terre qui ne puisse être de quelque rapport ; point de besoin auquel il ne soit pourvu ; point de tempérament qui ne soit satisfait.

Source de la fécondité de la terre.

Le Chev. Mais comment les terres, même les plus grasses & les plus serrées,

Digitized by Google

LE LABOURAGE. peuvent-elles toujours produire ? Où prennent-elles la substance des moissons qu'on en emporte tous les ans ?

L'action de l'air. *Le Pr.* Les terres, pour être mises & tenues en valeur, ont besoin du secours du ciel & de celui de l'homme. Elles reçoivent de l'air, non de ces influences chimériques qu'on faisoit autrefois descendre de la lune & des astres ; mais des écoulements substantiels, composés d'eau, d'huile, de sels, d'air & de feu, par le moyen desquels le volume des terres se trouve réellement augmenté & mis en action. L'homme de son côté leur fournit la culture & l'engrais.

Le travail de l'homme. La culture, en ouvrant fréquemment le dehors d'un champ, y facilite l'entrée & la distribution des principes végétaux. Mais la multitude des grains qui le sucent, jointe à l'évaporation qui est grande, à proportion que les terres sont poreuses, en épuiseroit bientôt toute la fécondité, si l'on n'y jettoit un amendement propre à leur rendre une nouvelle substance & de nouveaux sucs.

La culture des terres. Les terres fortes demandent beaucoup de culture, & se contentent d'un léger engrais. Les terres maigres demandent un fort engrais & un labour plus léger.

Les terres fortes étant naturellement compactes, sans beaucoup d'interstices.

Digitized by Google

entre les parties qui les compoſent, avec cela ſouvent durcies comme une croûte à leur ſurface, le fond en demeure froid, immobile, & ſans action. Ce n'eſt qu'en les labourant profondément, & en réduiſant le tout en une menue poudre bien détachée, qu'on peut y inſinuer l'action du ſoleil & l'impreſſion de l'athmoſphere. LE LABOURAGE.

Les terres maigres, au contraire, étant toutes à jour & ſans profondeur, on en augmenteroit encore la diſette en les ouvrant trop, & en ramenant à la ſurface ce qui eſt en bas. On fait mieux de ne leur donner qu'un labour ſuperficiel. De là la différence des charrues.

Le Chev. Je les avois cru toutes jettées dans le même moule.

Le Pr. Approchons-nous de celle que nous voyons à l'extrémité de ce champ. Celle-ci eſt forte & armée, comme vous voyez; premiérement, d'un grand coutre qui tranche la terre, & la diſpoſe à ſouffrir une plus grande ouverture; en ſecond lieu, d'un large ſoc ou fer triangulaire terminé en pointe, & applani à deux faces, pour élargir l'ouverture & défoncer la terre en ſuivant le coutre; en troiſieme lieu, d'une large oreille, qui ſe mettant toujours du côté du ſillon qu'on vient de tracer, y jette & y renverſe ſens-deſſus- CHARRUE.

Digitized by Google

LE LABOURAGE. dessous la meilleure partie de la terre du nouveau sillon qu'on ouvre. Cette pesante charrue est réservée pour les terres franches où elle est tirée par quatre ou six, quelquefois huit ou dix chevaux, ou par autant de bœufs. Il y a une autre charrue beaucoup plus petite & plus légere, où l'on se contente d'un soc fort court & fort étroit, & avec laquelle deux chevaux peuvent suffisamment remuer une terre maigre, qu'on n'ose approfondir, soit pour n'en point laisser évaporer les sucs & la fraîcheur, soit pour ne point amener à la surface un grain de terre pire que celui qu'on sillonne.

Labours. *Le Chev.* Le canton où nous nous promenons est couvert de la plus belle verdure. Pourquoi, je vous prie, cet autre que nous voyons plus loin n'est-il pas cultivé?

Le Pr. Les terres labourables se partagent d'ordinaire en trois portions à peu près égales. On en ensemence une avant l'hiver en froment & en seigle, ou bien en méteil, qui est un mélange de l'un & de l'autre. La seconde portion se repose tout l'hiver, & est ensemencée au printemps avec des mars; c'est-à-dire, avec quelques-uns des moindres grains, comme avoine, orge, lupins, lentilles, & autres qu'on appelle mars, parce qu'on les seme

Digitized by Google

en Mars, ou au plus tard en Avril. La troisieme portion est en jachere, c'est-à-dire, en repos. Mais elle n'est pas oisive durant ce repos apparent. Outre qu'on lui donne plusieurs labours, elle reçoit de tout côté. La neige l'enrichit par les sels qu'elle contient; les rosées & les pluies l'humectent: les vents mêmes lui apportent quelques sels, & de nouveaux sucs. Elle thésaurise pour l'année suivante, & son inaction est moins un délassement de ses fatigues précédentes, qu'une suite de préparatifs & un amas de provisions pour des productions nouvelles. LE LABOURAGE.

Le Chev. Je mange tous les jours du pain: mais je vous avoue que je ne sais que confusément comment vient le bled dont on le tire. Bien d'autres, renfermés comme moi dès l'enfance dans les murs de Paris, n'ont vu ces choses qu'en passant & sans suite. J'aurois quelque plaisir à savoir l'ordre de la culture, & le progrès du bled.

Le Pr. Commençons donc par les labours. Il y en a trois indispensables pour le froment & pour le seigle. Le premier labour se donne en automne, aux terres où l'on vient de moissonner des mars. Il n'est pas profond, & n'est que pour préparer la terre & détruire les herbes naissantes. Ordre des labours.

Digitized by Google

LE LABOURAGE. Quelques-uns remettent ce labour à la fin de l'hiver.

Le second se donne au printemps : en certains cantons à la S. Jean. Il doit être profond dans les fortes terres, aussi-bien que le troisieme qui précede les semailles. Il arrive quelquefois que ces trois labours ne suffisent point ; & qu'il faut rompre & ameublir la terre,* en inclinant le soc de la charrue pour percer dans les pendants des sillons du labour précédent. Mais on se garde bien de recourir à ce moyen dans les terres trop humides & trop spongieuses, où l'on s'applique au contraire à bien marquer les sillons, à les tenir profonds, & en pente le plus qu'on peut, pour faciliter la chûte & l'écoulement des eaux.

Deux labours suffisent pour les mars, l'un avant l'hiver, l'autre au printemps. Je ne parle pas de l'espece de labour qui se fait encore aussi-tôt qu'on a semé. C'est moins un labour qu'on donne à la terre, qu'une couverture qu'on procure au grain. Ce travail se fait dans les terres fortes avec une herse, qui est une grande claie de bois lourd, armée de dents de fer ou de petites chevilles de bois, pour éparpiller légérement la terre sur le grain, qui auroit trop

HERSE.

* .... proscisso quæ suscitat æquore terga.
Rursus in obliquum verso perrumpit aratro. *Georg.* 2.

Digitized by Google

à percer si on le couvroit avec le soc de la charrue. Dans les terres légeres, ce travail se fait quelquefois avec la herse, quelquefois avec une petite charrue, pour mieux couvrir le grain, qui perdroit bientôt tous les sucs & la substance dont il a besoin, si on le couvroit foiblement avec les dents de la herse. LE LABOURAGE.

L'engrais n'est pas moins important que les labours. Il est quelquefois nécessaire aux meilleures terres : il l'est toujours dans les foibles. On ne fume point les bonnes, quand on ne demande d'elles que de menus grains. Les foibles ne sauroient fournir, sans ce secours, les seuls menus grains qu'on en attend. L'engrais.

Le Chev. Que prend-on, que choisit-on particuliérement, pour rendre les terres fécondes?

Le Pr. Cet amendement, qui achève ce que les rosées du ciel ont commencé, est tout ce qu'il y a sur la terre de plus inutile & de plus mépriſable. On le compose principalement de la litiere qu'on tire des écuries, des étables, & des bergeries. Les colombiers, les poulaillers, & les retraites de tous les autres animaux domestiques, fournissent des amendements plus ou moins chauds, & qui étant mêlés, éteints, & corrigés l'un par l'autre, rendent aux terres la fertilité qu'elles avoient perdue.

Digitized by Google

LE LABOURAGE. A ce mêlange on peut joindre utilement toutes sortes de pailles, le chaume, les cossats, les feuillages inutiles, & tous les restes des herbages du jardin. Les bois pourris, les écorces sur-tout ont encore plus de substance & de sel, que ce que nous venons de nommer. Les Fermiers attentifs mettent au même monceau, ou conservent à part la suie des cheminées & des fourneaux, les chiffons d'étoffe, les poils des animaux, les raclures de cornes, les bouts de cuir, & de toutes sortes de peaux de bêtes, le marc du vin, les restes des huileries, des brasseries, des tanneries, & des teintures: ils arrosent le tout avec les eaux de savonnage, quand ils sont à portée de les avoir des Blanchisseuses, qui communément les jettent comme inutiles, quoique le savon soit plein d'huiles & de sels, qui sont les principaux élémens des plantes.

Balayures des Villes. Rien n'est plus animé que les terroirs où l'on répand les balayures des grandes Villes; sur-tout de celles, où avec le grand nombre des cuisines, une multitude de manufactures de lainerie, versent continuellement sur le pavé l'huile & la graisse dont les bleds ont besoin.

En bien des Pays, pour s'épargner les fraix du transport des fumiers, on fait parquer les brebis, & quelquefois les va-

Digitized by Google

ches, sur les terres qu'on veut engraisser. LE LABOURAGE.

Le Chev. J'ai vu plusieurs parcs : ce sont des enceintes quarrées, *faites avec de l'osier. On y enferme les brebis durant la nuit. Mais comment peuvent-elles demeurer exposées de la forte aux injures de l'air ? Les parcs.

Le Pr. Depuis la fin de Juin, jusqu'en Novembre, tant que les nuits sont douces & supportables, on fait usage des parcs sans aucun inconvénient, & la laine des brebis s'attendrit, & se perfectionne en passant tour-à-tour à la rosée & au soleil. On met toujours deux parcs ou deux enceintes ensemble : l'une est pleine ; l'autre demeure vuide, parce que vers les trois heures du matin on fait passer les brebis d'un parc dans l'autre, pour échauffer successivement tout le terrein. On déplace ensuite les deux parcs, & on les porte un peu plus loin pour la nuit suivante. Avec ces claies, le Berger transporte sa petite maison roulante. Il s'y renferme le soir avec son chien fidele, &

* Ces cloisons sont composées de claies d'osier, longues de dix pieds, sur six de haut, & appuyées sur des étaies qui sont accrochées au haut des claies, & affermies en pente contre terre. Quatre claies suffisent pour enfermer quinze brebis. On ajoute une claie de chaque côté en longueur seulement, pour autant de nouvelle quinzaine qu'on y introduira. Mais s'il y a cent brebis dans un quarré long, d'une seule claie de largeur, on peut y introduire cent autres brebis par l'addition d'une seule claie sur la largeur, & avoir tout d'un coup le double de place.

Digitized by Google

Le Labourage. écarte du troupeau les loups & le voleur.

Les cendres. *Le Chev.* Il-y a des endroits où les gens de campagne brûlent le gazon, dont leur terre eſt couverte. Que gagnent-ils à cette pratique, qui couvre tout le Pays d'une fumée affreuſe?

Le Pr. Je vais vous ſatisfaire. Outre les amendements dont je vous ai parlé, il y en a un autre infiniment eſtimable, & qui pourroit, ſur-tout dans les terres graſſes, tenir lieu de tous les précédents, ſi l'on en pouvoit avoir une quantité ſuffiſante : ce ſont les cendres, & ſur-tout celles du bois ou de tout ce qui eſt un peu ſubſtantiel & nourri. Les cendres des ſavonneries ſont d'une utilité éprouvée. Celles de toutes ſortes d'herbes & de broſſailles, ſont l'unique reſſource des habitants des Ardennes & de bien d'autres Pays, où la mouſſe, les fougeres, & les bruyeres dénotent un fonds naturellement ſtérile. Ces pauvres gens pelent leurs terres; c'eſt-à-dire, qu'ils levent le gazon, & tout ce qui y tient.

The art. of husbandry by J. Mortimer, t. 1. p. 121. edit. 1721.

Terres pelées ou écobuées & brûlées.

Ils font de petits amas de ces mottes, & en y laiſſant du vuide par-deſſous, ils y mettent le feu. Ils en répandent enſuite les cendres ſur la terre, qu'ils mettent en état par ce moyen de leur donner un très-beau ſeigle. Ils font quelque choſe de ſemblable dans leurs forêts. Après que la coupe eſt

Digitized by Google

exploitée, & que le bois marchand eſt enlevé, ils brûlent les menues branches, les petits copeaux, les feuilles, les ronces, & les épines. Ils remuent enſuite la terre à la pioche, la charrue ne pouvant paſſer entre les ſouches qui y demeurent : & le peu de cendres qu'ils y répandent également par-tout, eſt toujours payé par une riche moiſſon. LE LABOURAGE.

Il y a des Fermiers qui réſervent les cendres, les ſuies, & tous les amendements d'un tranſport aiſé, pour leurs terres les plus éloignées. D'autres mêlent les cendres avec les pailles, & réſervent le tout avec précaution, ou dans une foſſe enduite d'un fort ciment, ou du moins ſur un terrein glaiſé, & d'où rien ne ſe puiſſe écouler. Auſſi les Fermiers les plus ſages ont-ils ſoin de ménager une avance de toit qui garantiſſe tout le tas, & qui empêche que la pluie & l'écoulement des eaux ne leur enleve les ſels & l'huile qui font le principal mérite de l'engrais. Faute de bien aſſeoir le pied du fumier, ou de le mettre quelque peu à couvert, il n'eſt aſſez ſouvent qu'un marc ſans graiſſe & ſans vertu.

Le Chev. Je n'oublierai point cette remarque.

Le Pr. On porte ces pailles ſur la ſurface des champs, non au premier labour,

Digitized by Google

LE LABOURAGE. mais au second ou au troisieme ; & plus communément au second, afin que les sels soient suffisamment diffous & mêlangés avec la terre, sans cependant avoir le temps de se perdre.

Le Chev. Il est bien étrange qu'il faille faire servir des choses si viles & si sales à nous procurer notre nourriture.

Le Pr. Dites plutôt, mon cher Chevalier, que c'est pour nous un grand bonheur, & un sujet d'admiration. Il se fait ici une prompte métamorphose de ce qui nous incommode le plus, en ce qui nous est le plus nécessaire.

Le Chev. J'entre avec plaisir dans votre pensée : je m'apperçois que je suis toujours dans le faux, quand je me plains des ouvrages de Dieu. Cet amas de balayures s'accumuleroit de jour en jour autour de nous, & rendroit notre demeure infecte & insupportable, si nous ne trouvions à les placer.

Le Pr. Il y a quelque chose de plus. Non-seulement nous trouvons à nous en décharger sur nos terres ; mais nous sommes heureusement forcés par le besoin que nos terres en ont, à nous délivrer de cette fange meurtriere. Ecartons-la donc loin de nous ; banniſſons-en jusqu'à la pensée, & ne voyons plus que la belle verdure en

Digitized by Google

quoi elle a été heureuſement convertie. Elle eſt devenue une ſource d'agrément & de richeſſe. Les Jardiniers n'ont point, non plus que les Philoſophes, le pouvoir de convertir les ſubſtances, & de changer de la paille en or. Une main plus puiſſante que la leur les enrichit en tirant de ce vil terreau un melon fondant, une pêche ſucculente & magnifiquement colorée, une figue pleine de ſucre, une poire parfumée, un bled nourriſſant, une farine, dont le goût, quoique ſimple, eſt toujours attirant, & qu'on préfere dans la néceſſité du choix à tout ce qu'il y a de plus piquant, de plus délicieux, & de plus relevé. LE LABOURAGE.

Le Chev. On a tous les jours cette métamorphoſe ſous les yeux, ſans l'appercevoir.

Le Pr. Juſqu'ici nous n'avons parlé que des engrais qui occaſionnent une fertilité paſſagere; il en eſt d'autres qui changent en quelque façon la nature de la terre même, ou qui la rendent féconde au moins pour des vingt & trente années.

La premiere matiere propre à opérer ces changements durables, eſt la marne, eſpece d'argille blanche, graſſe, & pourtant friable, qu'on trouve par lits à différents degrés de profondeur, & qui répandue ſur nos champs, s'y diſſout, s'y incorpore, & y porte la fécondité. Elle LA MARNE.

Digitized by Google

LE LABOURAGE. échauffe & anime les terres les plus fortes & les plus froides. Mais sa vraie destination est d'évertuer les terres maigres qu'elle remplit de sels, & dont elle empêche l'évaporation en les épaississant.

Plin. hist. nat. lib. 17. c. 7. Cette matiere précieuse a été connue des Grecs, des Peuples d'Italie, & des Gaulois nos peres. Mais on pourroit s'être trop arrêté à la marne blanche, qui n'est pas fort commune : & bien des Naturalistes pensent que les lits de glaise, & autres matieres serrées, que nous avons presque par-tout sous nos pieds à d'inégales profondeurs, produiroient le même effet. Ils assurent même en avoir réitéré les épreuves en divers endroits avec des succès presque toujours égaux. C'est à présent une pratique très-commune en Angleterre, d'employer l'argille dans les terres maigres, & on en a vu, qui, pour avoir été mélangées de cette façon avec la premiere argille trouvée dans le voisinage, produisirent de beaux froments l'espace de quarante-huit ans.

Philosophical transact. abrig'd t. 2. p. 17. 31.

The art. of husbandry by J. Mortimer, t. 1.

Autant la marne, & peut-être l'argille éprouvée, peuvent faire de bien dans une terre seche & infructueuse, autant en font les sables & les terres graveleuses dans les terres fortes, humides, & difficiles à desserrer. La castine, espece de terre seche, qui ne se trouve guères qu'auprès des

Les terres graveleuses.

Digitized by Google

mines de fer, a ſur-tout cette propriété. LE LABOURAGE.

Ceux qui peuvent faire la dépenſe d'un four à chaux dans le voiſinage de leur métairie, & trouver aiſément des pierres propres à être calcinées ou diſſoutes par le feu, peuvent fortifier les terres les plus légeres, & ſur-tout rendre maniables les plus dures. LA CHAUX.

Les coquillages qu'on trouve quelquefois par lits ou par grands tas ſous terre, ou à la ſurface, les écailles d'huître & de moules, le ſable de la mer, le varec ou l'algue marine, herbe qui croît ſur les bords de la mer.... LES COQUILLAGES.

Le Chev. Je la connois: on en couvre les paniers d'huîtres.

Le Pr. Enfin toutes les matieres dont on peut tirer beaucoup de ſels, étant répandues ſur les terres, y portent avec elles la fertilité.

Souvent même il ſuffit de mêlanger les terres, comme on les peut trouver, ſans chercher bien loin, & de creuſer à quelques pieds de profondeur au coin du champ pour faire ce mêlange. On voit tous les jours des économes laborieux, convertir des marais inutiles, ou même mal-ſains & pernicieux, en de très-bonnes terres, en y faiſant porter des graviers dans le temps où leurs chevaux ſont déſœuvrés.

Cette invention de fertiliſer les terres

Digitized by Google

LE LABOURAGE. par le mêlange de la surface, non-seulement avec l'argille, mais avec la premiere terre commune qu'on peut trouver en creusant, n'est point du tout une chose nouvelle : elle étoit pratiquée du temps de Pline par les habitants des environs de Cologne & de Bonn.

Plin. ib.

Ubii.

Dans les lieux qu'on ne peut engraisser ni par les amendements qui manquent, ni par le mêlange des terres qui se trouvent sans variété ou sans profondeur, on peut y semer de gros navets, & lorsqu'ils sont dans leur maturité en automne, les retourner avec la charrue en y répandant le bled: ils le nourriront de la substance qu'ils ont reçue des pluies & de l'air.

Vous voyez, mon cher Chevalier, par toutes ces especes d'amendements qui se trouvent par-tout, ou dans le dehors ou dans les entrailles de la terre, combien de ressources ont été mises à dessein sous la main de l'homme, pour suppléer en tout lieu à ce qui lui manque, & pour corriger au besoin la stérilité de son fonds. Le domaine de l'homme ne consiste pas seulement à jouir de ce qui vient sur la terre; Dieu lui fait sentir qu'il l'a constitué maître & roi, en laissant à son industrie le soin honorable de régler, de réformer, d'améliorer.

Tenons-nous-en aujourd'hui aux pré-

Digitized by Google

paratifs de la culture. Nous mettrons une autre fois le bled en terre, & nous tâcherons d'en ſuivre les progrès juſqu'à ce que nous le convertiſſions en pain. LE LABOURAGE.

Le Chev. Si nous avons à notre diſpoſition tant de moyens pour engraiſſer la terre, il y a bien de l'injuſtice dans les plaintes qu'on fait de la mauvaiſe qualité des biens qu'on poſſede. Le travail les réformeroit.

Le Pr. Je puis vous rapporter en ce genre un fait aſſez ſingulier, dont j'ai été témoin durant quelques années. Un Payſan poſſédoit pour tout bien deux petites pieces de terre, qui pouvoient à peine lui donner un peu d'avoine, ou de bled ſarrazin. Il ſe mit en tête d'en tirer du froment. Et comme il n'avoit ni bétail ni amendement, il eſſaya de creuſer au coin d'une de ſes terres, & d'en tirer un ſable noir qu'il répandoit à la ſurface. Il engraiſſa l'autre piece qui étoit voiſine du chemin, avec la terre même qu'il amaſſoit le long du chemin. Il continua ce mêlange d'année en année, & il parvint en effet à avoir le plus beau froment dans un Pays où perſonne n'en recueilloit. Il jouit de ſa proſpérité quarante ans de ſuite. Ce ne fut pas ſans envie, ni ſans être expoſé à la ridicule accuſation de ſortilege ou de magie.

Digitized by Google

LE LABOURAGE. *Le Chev.* Cette hiſtoire a aſſez de rapport avec celle de Furius Créſinus, que *Lib.* 18. Mr. le Comte me fit remarquer ces jours-ci dans Pline le Naturaliſte.

Le Pr. Je l'ai peut-être lue : mais je ne me la rappelle pas.

Le Chev. Ce Créſinus étoit un affranchi, qui avoit acquis un bout de terre, où il recueilloit, par un travail opiniâtre, des moiſſons plus abondantes que ne faiſoient ſes voiſins dans de grands héritages. Tous le regardoient avec des yeux jaloux : on l'accuſa d'employer des enchantements pour dégraiſſer les terres voiſines au profit de la ſienne. L'Edile le fit aſſigner, & lui donna jour pour comparoître devant le Peuple Romain. Il s'y préſenta avec ſa fille, qui étoit une groſſe & vigoureuſe Payſanne, bien nourrie & bien vêtue. Il produiſit devant ſes Juges tout l'attirail de ſon labourage, des inſtruments en bon état, des hoyaux peſants, une charrue énorme, des bœufs pleins d'embonpoint. Voilà, dit-il, toute ma magie : voilà les ſortileges que je mets en œuvre. Il eſt vrai qu'il y en a quelques-uns que je ne puis produire ici : ce ſont mes ſueurs & mes travaux, tant de jour que de nuit. Cette éloquence naïve gagna tous les ſuffrages, & il fut renvoyé abſous d'une voix unanime.

LE

Digitized by Google

LE BLED
ET LES AUTRES SEMENCES.

DOUZIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. LA terre eſt préparée; elle n'attend plus que la ſemence. Semailles.

Le Pr. Cette ſemence, avant que d'être miſe en terre, doit avoir été bien choiſie & bien leſſivée. Le choix de la ſemence conſiſte à la prendre belle, parfaitement criblée, & entiérement purifiée d'ivraie, & de toute autre graine étrangere. On fait bien, au moins de temps en temps, de la tirer d'un terroir diſtant de quelques lieues de celui où elle doit être employée. Le bled dégénere enfin étant toujours jetté dans la même terre : il y épuiſe, dit-on, les ſucs qui lui conviennent : au-lieu qu'il en trouve de nouveaux dans une terre où il n'a pas encore travaillé. Choix de la ſemence.

Le Chev. On prend ſans doute le bled le plus parfait.

Digitized by Google

LE BLED. *Le Pr.* Il eſt bon que la ſemence, quoique nette, bien nourrie & d'un bel œil, provienne cependant d'une terre qui ſoit inférieure à la vôtre de quelques degrés de chaleur ou de fertilité. Il eſt facile de paſſer d'une condition dure à une meilleure : mais quand il faut quitter une nourriture excellente pour en prendre une moindre, la nature ſouffre, & l'embonpoint court riſque de n'être plus le même.

Préparation. *Le Chev.* Qu'eſt-ce, je vous prie, que cette leſſive par laquelle vous faites paſſer le bled avant que de le mettre en terre?

Saumure. *Le Pr.* La préparation des ſemences conſiſte à les faire paſſer par une leſſive de chaux vive; ou à les détremper durant cinq ou ſix heures dans une ſaumure faite exprès. Après avoir jetté dans une corbeille cent vingt livres de bled, ce qui eſt la quantité ordinaire & ſuffiſante pour enſemencer un arpent, on peut plonger pendant quelques heures la corbeille & le bled dans un tonneau, où l'on a mis vingt livres de chaux ſur neuf ou dix ſceaux d'eau, puis faire ſécher le bled au ſoleil : ou bien on le tourne & retourne dans un tonneau, où l'on a fait diſſoudre dans l'eau trois livres de ſalpêtre, ou moitié moins d'alun, ou ſeulement deux onces de verd-de-gris. D'autres y emploient le vitriol ; d'autres le ſel commun.

Digitized by Google

Il y en a qui compoſent cette ſaumure avec des ſels qu'ils ont extraits des cendres de toutes ſortes de plantes. D'autres croient mieux faire en abreuvant la ſemence avec de la lie de vin, ou avec du marc d'olives. Certains Laboureurs ſe contentent de mêler de leur bled ſec avec de la chaux briſée, & ſement l'un & l'autre à la fois, laiſſant à la pluie & à l'air le ſoin d'en diſperſer ſous terre les ſels & les eſprits. LE BLED.

Le Chev. Ces pratiques ne ſont pas nouvelles. On s'en trouvoit bien dès le temps de Virgile.*

Le Pr. L'expérience en a toujours conſervé l'utilité. Cette ſaumure, ſur-tout ſi on a pris ſoin d'y faire diſſoudre à loiſir les principes provenus des bergeries, des poulaillers, & des colombiers, en y ajoutant ſur la fin une raiſonnable quantité de ſon, pour conglutiner les ſels, l'huile, & l'air autour des grains de bled; cette ſaumure fortifie les bleds contre diverſes maladies auxquelles ils ſont ſujets. Par l'amertume qu'elle y répand, elle dégoûte & écarte les vers, les taupes, & les mulots qui les auroient rongés ſous terre. C'eſt de plus une épreuve faite que les ſemences leſſivées, comme nous l'avons dit, ſont

* Semina vidi equidem multos medicare ferentes, Et nitro priùs aut nigrâ perfundere amurcâ. *Georg.* I.

Digitized by Google

LE BLED. moins bruinées, ſont plus fécondes, * & réuſſiſſent mieux. Il y a même des Laboureurs qui ſont ſi ſûrs du bon effet de leur préparation, qu'au-lieu de cent vingt livres de bled, ils n'en emploient que les deux tiers, ou même la moitié, & mêlangent pour chaque arpent ſoixante ou ſoixante-dix livres de bled, avec de la paille hachée, pour remplir la main du Semeur à l'ordinaire.

On a vu pluſieurs fois en conſéquence de la préparation des ſemences, un ſeul grain pouſſer ſept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains. Le nombre des tiges ſur un même pied s'eſt quelquefois trouvé prodigieux. On en a compté juſqu'à trente, ſoixante, & près de cent. Un grain de ſeigle qui avoit crû ſous les débris d'une couche de mon jardin, m'a donné 14 épis, & 833 grains. Pline raconte qu'on avoit envoyé d'Afrique à Auguſte un grain qui avoit pouſſé 400 tiges, & que Néron en avoit reçu un ſur lequel on en comptoit 560.

Malpighi, anat. plant.

Le Chev. Je vous ai oui dire, Monſieur, qu'il n'y avoit qu'un germe dans chaque graine.

Le Pr. Le fait de la multitude des tuyaux provenus d'un même grain de bled

* Grandior ut fœtus ſiliquis fallacibus eſſet. *Ibid.*

Digitized by Google

eſt trop atteſté pour le revoquer en doute. Ce fait & bien d'autres prouvent que je me ſuis trompé, & qu'au-lieu d'un ſeul germe dans chaque graine, il s'y trouve réellement un paquet de germes; mais que le plus avancé part le premier & affame les autres : à moins qu'aux environs il ne ſe trouve des principes végétaux en aſſez grande abondance pour nourrir, & pour faire monter d'autres germes avec lui. Cette multitude de germes qui ne ſe développent qu'à proportion des ſecours & des ſels qu'ils trouvent dans la terre, ſemble nous inviter à chercher le moyen de les faire valoir. LE BLED.

Le Chev. Les différentes eſpeces de ſels ne nous manquent pas. Peut-être parviendra-t-on un jour à fournir facilement & ſans fraix à la terre l'eſpece & la juſte portion des ſels propres à la rendre féconde tous les ans ſans interruption.

Le Pr. Le produit des terres augmenteroit d'un tiers ou de moitié.

Le Chev. En attendant ces découvertes, ſuivons la vieille routine. Quel eſt le temps propre à ſemer ?

Le Pr. Les bleds qui ſe ſement avant l'hiver ſont le froment, le ſeigle, & l'orge d'automne. Le froment vous eſt connu. Il y en a quelques eſpeces moins ordinaires, comme le bled rouge, qui ſe ſeme au printemps; le FROMENT.

Digitized by Google

LE BLED. bled blanc, qu'on ſeme en Dauphiné & en Flandre ; la touzelle, qui eſt commune en Languedoc ; l'épautre, ou le froment locar, dont les Allemands font plus d'uſage que nous.

Seigle. Le ſeigle eſt la nourriture des pauvres gens. Il s'accommode des plus mauvaiſes terres & des années les plus ſeches. La propriété qu'il a de rafraîchir, engage ſouvent à en mêler un peu avec le froment, qu'il rend plus tendre, plus frais, & plus agréable. Le ſeigle dégénéré ou altéré, & qu'on nomme bled cornu ou ergot, n'eſt bon qu'à jetter. Il cauſe des maladies funeſtes dans le Pays où on en fait uſage.

Eſcourgeon. On ſeme encore avant l'hiver l'eſcourgeon ou l'orge d'automne, dont l'épi a quatre côtes, au-lieu que l'orge ordinaire n'en a que deux. On recueille ce grain dès le mois de Juin, & c'eſt un ſecours pour les pauvres gens, qui en vivent en attendant que la moiſſon leur fourniſſe leur proviſion pour l'hiver. L'eſcourgeon ſe peut couper en verd, & repouſſer deux & trois fois. Les chevaux en aiment également le verd & le grain.

Les menus grains qui ſe ſement en Mars, ſont l'avoine, l'orge, les lentilles, & les féveroles.

Avoine. La récolte de l'avoine eſt un objet important dans le commerce, parce qu'elle

Digitized by Google

est la nourriture & le soutien des chevaux. Le Bled.
On en fait aussi, après l'avoir mondée de la balle qui l'enveloppe, un gruau estimé pour la santé.

Le Chev. A quoi, s'il vous plaît, est destiné le gros rouleau de bois qu'un cheval traîne ici-près sur les avoines nouvellement levées?

Le Pr. Cette façon resserre auprès des racines la terre trop ouverte, & empêche, durant les premieres chaleurs, la trop grande évaporation des terres, en durcissant un peu la surface. Le rouleau de plus applanit la terre, & la faux du moissonneur y courra sans obstacle.

L'orge, quoique d'un moindre usage Orge.
que l'avoine, sert à nourrir une multitude d'animaux. Les Espagnols en donnent au lieu d'avoine à leurs chevaux. On en fait de très-beau pain, mais d'un goût peu agréable quand on n'y est point fait. L'orge est le principal fond de la bierre. On en fait aussi des ptisannes, des gruaux, & des crêmes rafraîchissantes.

Le Ch. L'orgeat dont on fait tant d'usage, est apparemment fait avec cette farine?

Le Pr. C'est une eau où l'on délaie une pâte composée, si l'on veut, de farine d'orge; mais plus ordinairement de semence de melon, mêlée avec du sucre & quelque eau de senteur.

Digitized by Google

LE BLED. La lentille, les féveroles, les lupins ou pois ſauvages, & pluſieurs autres eſpeces de menus grains, ſe ſement à part ou ſe mêlangent à volonté, pour en donner le fourrage aux bêtes de charge, aux vaches & aux brebis; & la graine aux chevaux, aux cochons, & à la volaille. Les lentilles, qu'on mépriſe ſi fort en Province, ſont en honneur à Paris. Elles aident au moins la régularité du ſervice.

Trémois ou mêlange de Lentilles, Veſce, Pois ſauvages, Féveroles.

Bled Sarraſin. Le bled noir ou ſarraſin, qu'on dit que les Sarraſins apporterent ſur nos Côtes quand ils les vinrent inſulter vers la fin de la premiere race de nos Rois, eſt un petit grain noir triangulaire, qui eſt fort du goût de la volaille, ſur-tout des pigeons & des faiſans. La fleur en plaît beaucoup aux abeilles.

Millet. Le millet, ou le mill, eſt le plus petit de tous les bleds. Entre autres uſages, il fait les délices des ſerins de Canarie, des ortolans, & de la jeune volaille.

Panis. Le panis, ou le bled barbu, qu'il ne faut pas confondre avec le froment barbu dont on fait de très-beau pain, eſt une eſpece de gros millet, dont la tige s'éleve juſqu'à huit & neuf pieds.

Riz. Le riz, qu'on cultive peu en France, aime l'ombre & les terres plutôt humides que graſſes. Il y auroit quelque profit à le

Digitized by Google

Digitized by Google

Maïs, Seizieme partie de sa grandeur nat.

Digitized by Google

semer dans nos terres marécageuses, qui sont si inutiles. Le riz est nourrissant, & on en fait beaucoup d'usage tant en gras qu'en maigre. Les Orientaux en font leur nourriture ordinaire, & les Chinois en tirent une boisson qui leur tient lieu de vin. LE BLED.

Le maïs, ou le bled de Turquie, est un gros grain presque rond, un peu anguleux, & approchant de la grosseur d'un pois commun. On en voit de jaune, de blanc, de rouge, de marbré. La couleur de son écorce varie beaucoup. On en tire une farine fort blanche, ou du moins jaunâtre, & d'un goût que l'usage rend agréable. On peut en faire des ragoûts en guise de petits pois, du pain, des galettes, de la bouillie. C'est de cette derniere façon que les Américains & les Asiatiques en font usage. Ce bled engraisse beaucoup, & peut tenir lieu de la plupart des menus grains qu'on donne aux animaux. Il pousse quatre, cinq, & quelquefois six tiges semblables à des roseaux, hautes de six à sept pieds, & qui contiennent une moëlle ou un syrop duquel on peut exprimer un véritable sucre. Chaque tige soutient deux & trois grappes ou gros épis de quatre à cinq doigts de hauteur, revêtus de plusieurs grandes enveloppes d'une étoffe presque aussi forte que du parchemin, pour ga- MAÏS.

Digitized by Google

LE BLED. rantir la grappe de toute humidité & des insultes des oiseaux. Chaque grappe est composée de huit côtes ou rangées, dont chacune est de trente grains, les huit ensemble de 240, ce qui revient communément à plus de 700, pour une tige : & en n'y comptant que trois tiges, le produit sera encore de plus de deux mille grains pour un seul qu'on a mis en terre.

Cette fécondité, qui est prodigieuse, jointe aux qualités bienfaisantes de ce bled, a déja engagé les Laboureurs de plusieurs de nos Provinces méridionales à le planter. Ils l'ont fait avec succès, & sur-tout avec grand profit pour la basse-cour. La récolte du bled de Turquie n'est pas seulement beaucoup plus abondante, mais elle est plus sûre. Ce bled tient bon contre la plupart des maladies qui détruisent les autres grains. Il y a, comme vous voyez, des Pays où l'on fait des essais, & l'on ne risque jamais d'en faire. Mais ce n'est pas notre méthode. Nous commençons par condamner tout ce que nous n'avons point coutume de pratiquer, & nous supposons presque toujours que ce que nous faisons est la regle de ce qu'on doit faire.

Voilà, mon cher Chevalier, les différentes especes de grains dont on fait des nourritures. Mais il y a d'autres semences

Digitized by Google

qu'on met encore utilement en œuvre dans plusieurs de nos terres. LE BLED.

Il y a d'abord des graines huileuses qui se sement vers le printemps. Les principales sont le colsa, qui produit une espece de choux; la rabette, qu'il ne faut pas confondre avec la graine de navets; le sésame & le pavot, autrement nommé l'œillette. On en tire des huiles pour la lampe & pour la préparation des laines. Celles de la camomille & de plusieurs autres plantes sont d'usage en médecine. L'huile d'œillette se mange en bien des Provinces. Graines huileuses.

Le Chev. Ne craint-on point qu'elle n'assoupisse comme l'opium, qui se tire aussi du pavot?

Le Pr. Je ne la crois pas, à beaucoup près, comparable à l'huile de Provence: mais on en mange tous les jours sans conséquence: & l'opium qu'on fait couler par incision de la tête du pavot presque mûr, est tout différent de l'huile qu'on exprime de la graine. Opium.

Après les graines huileuses viennent les plantes usuelles de plusieurs sortes qui se sement en pleine campagne, comme le safran, le senevé, le houblon, le chanvre, le pastel, le tabac, & plusieurs autres.

Le safran, qui fait le meilleur revenu Safran.

Digitized by Google

LE BLED. de certaines Provinces, & en particulier d'une partie du Gâtinois, où il a une qualité parfaite, eſt une plante qu'on fait venir d'oignons. Elle ne donne ſes fleurs qu'au bout de deux ans, en Septembre & en Octobre. Ces fleurs ſont belles, & portent un piſtil à trois branches, qu'on appelle fleches. Ce piſtil eſt la ſeule partie de la plante dont on faſſe uſage, & c'eſt proprement ce qu'on appelle le ſafran. Il eſt employé dans la teinture. Les Cuiſiniers en colorent quelquefois très-légérement leurs ragoûts. Il fait les délices des Peuples du Nord.

Senevé. Le ſenevé eſt une très-petite graine, dont on exprime une farine jaune, qui, mêlée avec un peu de vinaigre, ou avec du moût demi-épaiſſi pour en corriger l'acrimonie, eſt ce qu'on appelle moutarde. La farine de ſenevé portée où l'on veut, & délayée avec de l'eau bouillante, donne ſur le champ une très-bonne moutarde.

Houblon. Le houblon, qui vient de graines, de boutures, & de plants enracinés, produit une fleur qui donne à la bierre ſa force & ſon principal agrément. On l'éleve en la ſoutenant ſur des perches fort hautes, dans des terres cultivées qu'on appelle houblonnieres. L'uſage qu'on fait du houblon dans la boiſſon des Pays froids, & la maniere

Digitized by Google

dont on le fait monter sur de hauts échalas, l'a fait nommer la vigne du Nord. LE BLED.

Je ne vous dirai rien ni du chanvre, ni du lin : nous nous en sommes entretenus autrefois. Chanvre, Lin. *Prem. part. Entret. XV.*

Le pastel, la gaude, & la garance, sont des plantes qu'on seme dans plusieurs de nos Provinces, pour servir à la teinture. Le pastel, qu'on appelle aussi la guede, est proprement une pâte faite avec la poudre des feuilles d'une plante qu'on seme dans de terres fortes, & sous un climat chaud, comme est le Languedoc, où l'on en cultive beaucoup. On pile les fleurs de cette plante, puis on les laisse croupir dans l'eau plusieurs mois de suite, en les remuant de temps en temps. Du sédiment qui demeure au fond de l'eau on fait cette pâte qu'on envoie aux Teinturiers. Pastel ou Guede.

La vouede, ou le petit pastel de Normandie, n'en differe que pour la qualité qui est moindre, & pour la maniere de l'apprêter. Cette pâte, qui sert à teindre en bleu, est la premiere base de la plupart des autres teintures. L'indigo, qui donne un bleu plus parfait, n'est pas, comme le pastel, une pâte de feuilles pulvérisées; mais le suc ou le sédiment d'une plante qu'on a laissée quelque temps dans l'eau. Cette plante se cultive aux Indes, tant Orientales qu'Occidentales.

Digitized by Google

LE BLED. La garance ne sert que par ses racines,
Garance. pour teindre en rouge. Elle se plaît dans les terres légeres & humides, dans les marais desséchés. On peut en juger par le succès avec lequel elle croît dans l'Isle de Zélande, d'où nous vient la plus belle.

Gaude. La gaude est une autre plante qui se cultive aisément dans les terres légeres, & qui sert à teindre en verd, & en d'autres couleurs, par différents mêlanges.

Chardons à Bonnetiers. La derniere des semences que nous mettons communément dans nos terres labourées, est la graine des chardons à foulons, dont les drapiers & les bonnetiers tirent ces têtes hérissées qui servent non-seulement à parer leurs ouvrages, mais à le draper, & à le rendre plus impénétrable à l'air par ce duvet délicat dont ils couvrent toute l'étoffe. Ces plantes réussissent dans les terres légeres, & font encore mieux dans les terres grasses.

Le Chev. J'ai vu le tabac, dont on fait tant d'usage, venir à souhait dans de très-mauvaises terres. On devroit bien accorder aux Provinces, dont les cantons sont infertiles, la liberté de planter du tabac. Ce seroit un moyen sûr de les enrichir.

Le Pr. Il y a assez d'autres graines utiles qui ont de la proportion avec la qualité de ces terres : vous en pouvez juger par le détail que je vous viens de faire. Il n'y a

Digitized by Google

point de terres qu'on ne puiſſe mettre en valeur. La facilité qu'il y a à choiſir parmi tant de graines, a donné lieu à ces ſages réglements qui réſervent à nos plantations étrangeres la culture du tabac : c'eſt ſouvent la ſeule plante qu'on y peut élever avec un profit conſidérable. LE BLED.

Le Ch. Quelle eſt, je vous prie, l'origine de l'uſage du tabac ? On dit qu'il n'y a pas fort long-temps que la mode en eſt venue. Hiſtoire du Tabac.

Le Pr. En 1560 M. Nicot, Ambaſſadeur de France en Portugal, en ſema la graine dans ſon jardin. Il l'avoit reçue de quelques curieux qui venoient de l'apporter d'un canton du Mexique, nommé Tabaco, où les Naturels donnoient à cette plante le nom de petun. L'application heureuſe qui fut faite de ſes feuilles ſur quelques ulceres, la fit regarder comme un excellent vulnéraire. M. Nicot l'envoya à la Reine Catherine de Médicis, & c'eſt de là que viennent à cette plante les différents noms qu'elle a portés ſucceſſivement d'herbe à la reine, de nicotiane, de petun, & de tabac. Elle a encore donné ſon dernier nom, qui eſt le plus commun, à une des petites Antilles, où elle croît avec plus de ſuccès qu'ailleurs. Chacun connoît les différents uſages auxquels on l'emploie. Son effet principal, comme celui de notre juſquiame de Canada, qui lui reſſemble, eſt

Digitized by Google

LE BLED. de picoter, de ronger, & d'exciter dans les nerfs une sorte de mouvement convulsif.

Le Ch. Ce mouvement est irrégulier dans la nature. Peut-il être bon à quelque chose?

Le Pr. Il peut sans doute nous délivrer d'une humeur superflue : alors il est un remede. Mais y a-t-il apparence que pour être en santé, il faille toujours avoir le remede à la main, ni qu'on puisse regarder comme un remede, ou un régime utile, d'être à tout moment en convulsion?

Maniere de semer. Reprenons notre objet. De toutes ces différentes graines, les unes se plantent une à une, ou deux à deux, dans des trous également diffants; les autres se sement à la volée, ou plus dru ou plus clair. Le bled se seme à pleine main. Quand le Laboureur a mis sa terre en poudre, soit pour le froment ou pour le seigle, qui se sement en Septembre & en Octobre; soit pour les mars, qui se sement en Mars & en Avril; alors sans attendre superstitieusement un certain temps de la lune, ce qui lui feroit manquer les beaux jours qui se présentent, il attache devant lui sa longue nappe, où il jette une mesure de grain, & en entortille l'extrémité autour de son bras gauche, de maniere qu'elle ne puisse s'échapper. Il remplit l'autre main; & marchant sur une ligne droite, il répand circulairement cette semence, en faisant aller

Digitized by Google

sa main jusques sur l'épaule gauche. Sa main s'emplit de nouveau, & part toujours avec le pied droit. Il avance de la sorte en cadence, & avec une justesse de mouvement qui réjouit l'œil du passant. LE BLED.

Le Chev. Cette marche est-elle réglée pour plaire?

Le Pr. Non assurément. Mais c'est de toutes ces reprises égales que dépend l'égalité de la distribution. Quand le Laboureur a rempli une certaine largeur, il recommence sur une autre ligne, dont la distance à l'égard de la précédente est réglée sur la maniere dont le bled s'écarte dans la projection. Le bled n'est pas vingt-quatre heures en terre sans se disposer à germer.

Les semailles faites, le Laboureur commence à jouir de quelque loisir. Une de ses grandes satisfactions est de se promener quelques semaines après, le long de ses terres, de voir son champ si sec & si nud peu de jours auparavant, tout couvert d'une belle verdure. Ces premieres promesses d'une récolte abondante le remplissent de joie.

Le Chev. Nous pouvons le suivre & étudier comme lui tous les progrès du grain, depuis le moment où le germe se développe jusqu'à celui où son fruit se montre.

Le Pr. Ce bel ouvrage se dérobe d'abord à nos yeux, & malheureusement nous ne sommes plus dans le temps où je

Digitized by Google

LE BLED. puiſſe en ouvrant la terre, vous montrer des graines nouvellement germées. Mais j'ai trouvé le moyen de voir tout cet ouvrage ſans aucun obſtacle. J'ai fait venir pluſieurs grains de bled, & d'autres graines de toute eſpece à découvert, & ſans le ſecours de la terre. Voici comment. Il faut mettre vos graines dans une légere couche de laine, qu'on ſoutient avec une lame de plomb criblée d'une multitude de trous un peu grands. Cette lame poſée ſur un grand vaſe, toujours plein d'une eau pure & ſouvent renouvellée, attire la fraîcheur dans la laine qui tient lieu de terre aux graines. Celles-ci, quelques jours après, commencent à germer, & étendent peu à peu leurs racines dans l'eau, où elles trouvent à la vérité moins de ſucs que ſous terre; mais elles y réuſſiſſent cependant, ſur-tout ſi on change d'eau, & qu'on y jette quelques grains de ſel. J'ai comparé ce qui arrive à la graine miſe ſous la laine, avec ce qui arrive à celle qu'on met ſous terre: c'eſt à peu près le même progrès.

Eprouvé avec ſuccès ſur l'avis de M. Mortimer, Secretaire de la Soc. de Londres.

Un ou deux jours après qu'on a jetté une graine en terre, les ſucs dont elle ſe gonfle, ſe communiquent au germe & le font ſortir. Le germe eſt toujours ſitué à une des extrémités de la graine; & la partie du germe qui eſt vers le dehors, eſt la petite racine de la plante future.

Digitized by Google

La partie du germe qui regarde l'intérieur du corps de la graine, eſt la tige & la tête de la plante. Le corps de la plupart des graines eſt compoſé de deux pieces, qu'on appelle lobes, & qui ſont d'abord unies par une enveloppe commune plus ou moins dure. Lorſque la graine eſt enflée par le ſuc de la terre, les deux lobes ſe ſéparent en rompant leur enveloppe, & tout en fourniſſant à la jeune plante le lait ou la nourriture délicate dont ils ſont pleins, ils végetent eux-mêmes, ſe fortifient, & s'alongent plus ou moins hors de terre : ils ſervent de feuilles ſéminales à la plante, & ſe ſechent enſuite d'eux-mêmes lorſque la plante les a épuiſés, & n'a plus beſoin de leur ſecours. Voilà ce que vous remarquerez dans pluſieurs feves, dans les pois, dans les graines de citrouilles & de melons. Ces exemples peuvent ſuffire. LE BLED.

Il y a d'autres graines dont le ſac ne ſe ſépare point en deux parties pour fournir à la plantule deux premieres feuilles. Ce ſac donne au germe ſa premiere nourriture; mais c'eſt en demeurant en terre, où il ſe ride, ſe flétrit, & ſe deſſeche à meſure que la plantule fortifiée tire de la terre même des ſucs plus nourriſſants & plus forts. C'eſt ce que vous éprouverez dans le froment & dans le millet que j'ai obſervés avec

Digitized by Google

LE BLED. quelque ſoin dans leurs différents accroiſſements.

Racines. Le germe du bled qu'on a mis en terre, commence vingt-quatre heures après, pour l'ordinaire, à percer le ſac de la graine & à ſe dégager. Il met dehors ſa racine & ſa tige. La racine eſt d'abord enveloppée d'une bourſe qu'elle creve. Deux autres racines s'échappent de côté quelques jours après, & ſortent chacune de l'étui qui les couvroit. Toutes trois ſont hériſſées de chevelus, qui embraſſent étroitement les maſſes ſalines & les molécules terreſtres qui ſe rencontrent ſur leur route. Ils en expriment de quoi nourrir la plantule conjointement avec les ſucs liquides qu'elle tire encore de dedans le ſac de la graine, juſqu'au fond de laquelle la plantule étend de petits rameaux.

Tige. La tige de ſon côté s'élance le plus directement qu'elle peut vers le haut. Le ſuc de la terre en enfilant les pores de la racine, l'aſſujettit & la fait deſcendre. Il fait au contraire monter la tige vers le haut. L'impreſſion de l'air qui enfile les pores de la tige, contribue peut-être à cette direction. Le corps de la plante monte inſenſiblement au travers d'un petit fourreau qui la conſerve. Ces ſortes de fourreaux ſont très-communs dans les plantes. On en trouve autour de la plupart des fleurs.

Fourreau.

Digitized by Google

On en trouve même autour des boutons à feuilles dans les arbres. Ces étuis s'allongent quelquefois comme de secondes feuilles séminales. Ce qui est bien sensible dans le développement des boutons du maronnier. Mais ils se sechent quelque temps après, quand ce qui avoit été mis sous leur garde est en sûreté. LE BLED.

Le cinq ou sixieme jour le bled commence à pousser une petite pointe de verdure hors de terre. Cette foible tige n'est qu'un rouleau de feuilles pliées l'une sur l'autre autour de l'épi, qui demeurera encore longtemps invisible & logé dans le cœur. La premiere feuille de ce rouleau s'ouvre un peu vers la pointe, étant toujours engagée & roulée vers le bas, dans l'étui assez dur d'où elle est sortie. Quelques jours après, le sac de la graine, quoique contenant encore quelque humeur laiteuse, commence à se désenfler & à se rider. La bourse, qui contenoit les racines, se seche. Toutes ces pieces qui n'ont qu'un usage passager, meurent & disparoissent quand elles ont fourni le service auquel elles étoient destinées. Feuilles.

Si l'on arrache le sac de la graine, si l'on retranche l'étui d'où sont sorties les racines, & celui d'où sort le rouleau de longues feuilles, il ne reste à la main que ce rouleau même qui contient la fane & la Tuyaux.

Digitized by Google

LE BLED. véritable tige. En dépliant proprement les feuilles, on apperçoit les ébauches des quatre tuyaux qui composeront la tige, & au dessus le bouton de l'épi. Du premier nœud le plus voisin des racines, part une feuille, qui sert de couverture & d'enveloppe au second tuyau. Du second nœud s'éleve une feuille qui est roulée autour du troisieme tuyau. Au troisieme nœud commence une autre feuille, qui couvre le quatrieme tuyau & l'épi. Le premier entre-nœud, ou la distance du premier nœud au second du côté de la racine, est alors beaucoup plus grande que celle qui sépare le second d'avec le troisieme. Sur ces tuyaux, pour ainsi dire, emboîtés l'un dans l'autre, s'éleve l'épi, qui est reconnoissable à ses petits grains transparents, & ronds comme autant de perles.

Retranchement du verd. Lorsqu'au retour du printemps la fane des bleds devient si épaisse, qu'on puisse présumer que la tige en seroit amaigrie, & que celle-ci succomberoit sous le poids de l'épi, le Laboureur *introduit dans le champ un nombre de vaches pour y brouter la pointe du feuillage qui doit périr dans peu, ce qui fortifie le tuyau qui y est renfermé.

*..... Ne gravidis procumbat culmus aristis
Luxuriem segetum tenerâ depascit in herbâ. *Georg.* I.

Digitized by Google

Enfin le temps devient sûr. L'épi sort des étuis où il se déroboit à un air trop froid & toujours incertain. Les différentes loges, ou les sacs destinés à contenir le corps des graines futures, commencent à s'élargir. Ces loges alongent au dehors deux especes de trompes, ou de pistils, pour recevoir les poussieres des bouquets d'étamine qui paroissent au-dessus, & qui y portent la fécondité. Où ces poussieres ne tombent point, il ne s'y trouve point de germe fécond, & le sac, avec ce qu'il contient, demeure plat ou du moins inutile. LE BLED. Fleurs.

Après que les germes ont alongé, & dilaté dans les sacs des graines le corps farineux auquel ils sont unis par des rameaux, qu'on peut appeller les racines séminales, alors l'enveloppe & les premieres feuilles qui tiroient de la terre & de l'air des sucs & des esprits proportionnés à la délicatesse de la tige, commencent à se sécher. La tige fortifiée, agit plus puissamment par elle-même; elle dérobe aux feuilles les sucs qui les nourrissoient; elle attire tout à elle : mais elle ne s'enrichit que pour l'épi qu'elle porte.

Le Chev. Vous avez beau fortifier cette tige tant que vous pourrez : après tout elle n'a que deux lignes au plus de largeur sur une hauteur de quatre ou cinq pieds, quelque-

Digitized by Google

LE BLED. fois plus. Comment un tronc si foible portera-t-il l'épi avec tous ses grains? Ma vie dépend de la conservation de cette plante: le moindre veut l'abattre: cela m'inquiete.

Structure de la tige, & de l'épi.

Le Pr. Il y a lieu, je l'avoue, d'être surpris d'abord qu'un épi si précieux soit appuyé sur une tige si haute & si mince, destituée d'appui & d'abri, plantée au milieu d'une vaste campagne, où tous les vents soufflent tour-à-tour. Cherchons les raisons d'une structure si étrange.

Le bled a été élevé plus que la plupart des autres graines, & jusqu'à quatre & cinq pieds de terre, afin qu'il se trouvât tout-à-fait au-dessus d'une certaine humidité pourrissante que les terres exhalent, & qui est extrêmement sensible le soir, lorsque le froid de la nuit la resserre & l'empêche de se dissiper. Si le grain eût été logé plus bas, l'humidité l'auroit fait germer avant qu'il fût recueilli.

Ce tronc si haut n'a dans sa plus grande épaisseur que deux lignes de diametre: c'est une économie. C'est afin qu'un petit champ pût contenir un grand nombre d'épis. Mais cette tige, toute grêle qu'elle est, a été construite avec un artifice qui la maintient pendant deux mois entiers contre les mouvements de l'air. Quatre nœuds d'une substance dure, & semblables

à

Digitized by Google

à quatre fortes bandes, l'affermiſſent ſans lui ôter ſa ſoupleſſe. Elle eſt encore aſſez flexible pour ſe courber ſans rompre ſous l'haleine d'un vent ordinaire, & même ſous les coups redoublés d'un vent bruſque & impétueux. Mais à l'aide de ſes nœuds, elle ſe trouve aſſez de roideur pour ſe relever lorſque le calme eſt rendu. Il eſt agréable alors de voir cette forêt d'épis dans une douce agitation : les ondes de l'air qui ſe ſuccedent, les abaiſſent tour-à-tour: ils ſemblent rouler comme les flots de la mer. LE BLED.

L'épi n'eſt pas conſtruit avec moins d'intelligence. Les grains y ſont proprement rangés les uns au-deſſus des autres à des diſtances égales, pour recevoir une égale nourriture. Ils ſont cachés & garantis ſous différentes couvertures aſſez épaiſſes pour émouſſer les rayons du ſoleil, & aſſez étroitement jointes pour rejetter & faire écouler la roſée ou la pluie, qui les feroient germer ſi elles y étoient admiſes intérieurement. Pluſieurs de ces couvertures ſont terminées par autant de pointes plus ou moins longues, qui, ſelon les uns, peuvent bien être des canaux deſtinés à introduire dans chaque loge une juſte meſure d'air; &, ſelon d'autres, forment une paliſſade contre les inſultes des petits

Digitized by Google

LE BLED. oiſeaux. * Je ſuis fort porté à croire que ces pointes ou barbes de bled, ſont deſtinées à ſoutenir & à rompre les gouttes de pluie, qui ſont forcées par-là de ſe diſperſer de côté & dans les dehors, au-lieu de tomber intérieurement vers le pied des loges du grain où elles pourriroient tout par leur ſéjour.

L'épi en cet état n'a point de plus grands ennemis que la bruine & la nielle. Le microſcope m'a appris la cauſe de ces deux maladies.

LA NIELLE. Chacun ſait que la nielle ſe déclare après une pluie extrêmement menue, & ſuivie d'un ſoleil brûlant. Les gouttelettes de cette pluie, quand elles s'arrêtent ſur le tuyau, y deviennent autant de petits verres ardents, qui brûlent, creuſent, & noirciſſent le tuyau en autant de points.

LA BRUINE. La bruine n'empêche pas les bleds de groſſir, comme fait la nielle; mais elle les convertit en une poudre noire & puante. En examinant l'an paſſé pluſieurs grains bruinés, je les trouvai ſans germe, & j'apperçus preſque toujours ou à côté, ou au-deſſus de chaque grain les deux fleurs, qui n'ayant pu mûrir ni jetter leurs pouſſieres, étoient demeurées là ſans four-

* Contra avium minorum morſum munitur vallo ariſtarum. *Cic. de ſenect.*

Digitized by Google

nir à la graine le principe qui développe le germe, & perfectionne la farine dont la graine est remplie. Voilà le mal. Mais qui nous donnera le remede? LE BLED.

Enfin les moissons jaunissent. On attend pour y mettre la faucille que ce jaune commence à tirer sur le rouge, & que le grain, en ouvrant ses étuis, nous invite à le récueillir, & à prévenir sa chûte. Alors une multitude de mains officieuses viennent nous offrir leur service, & se noircissent volontiers, sous les ardeurs du soleil de Juillet, à abattre & à lier nos moissons. Les pauvres s'assurent ainsi leur part de ce grain bienfaisant, que leur condition ou la stérilité de leur Province leur avoit refusé. Ils passent des endroits où la moisson est avancée dans ceux où elle est tardive. Ils finissent par les bleds de Mars. En automne ces bonnes gens vont revoir leur chere famille. On ne craint plus les approches de la triste saison. Leur travail leur a procuré le pain, la joie, & de quoi se délivrer des importunités du Collecteur. Moisson. Moissonneurs.

Le Chev. Riches & pauvres nous voilà tous comblés de biens. Mais ce que la nature nous a donné, il faut savoir le conserver. Faites-moi le plaisir de me rappeller ce que vous ne me dîtes autrefois qu'en passant sur la maniere de garder le bled. Conservation du bled.

Digitized by Google

LE BLED. *Le Pr.* Il n'en eſt pas du bled comme des fruits. Ceux-ci étant deſtinés à nous rafraîchir tour-à-tour dans le cours de quelques ſemaines, ou n'ayant tout au plus que l'hiver ſuivant à paſſer, ils n'ont reçu qu'une robe aſſez légere, & proportionnée cependant à la nature de la ſaiſon qui en doit jouir. Mais le bled, qui eſt la nourriture de toutes les ſaiſons, au-lieu d'un habit mince & de peu de réſiſtance, renferme & conſerve la farine qui doit nous nourrir, ſous une écorce dure & vigoureuſe, qui le met en état de durer d'une année à l'autre; d'être tranſporté chez d'autres Peuples qui en ont beſoin; d'être mis en réſerve dans des greniers publics pour des beſoins preſſants; & de s'y garder, ſi l'on veut, pendant des ſiecles entiers.

La premiere façon de conſerver le bled, eſt de le laiſſer dans l'épi. Il eſt alors dans ſa loge naturelle, & ce n'eſt que de cette façon qu'on peut parvenir à le communiquer aux Provinces & aux Iſles de l'Amérique qui nous en demandent. Si on ne prenoit la précaution de le leur envoyer en épis dans des tonneaux bien fermés, il s'éventeroit, & inutilement le mettroit-on en terre. On le ſeme ou on le plante en ce Pays-là avec l'épi pour plus grande ſûreté, & l'on réuſſit par-là à le faire lever. Mais

Digitized by Google

cette façon de le conſerver auroit parmi nous bien des inconvénients. Le bled court riſque de ſe pourrir ou de germer à la moindre humidité dans le tas. Des légions de rats s'y viennent établir ; & dans la liberté où les met la ſolitude, ils y dévorent paiſiblement le travail de nos mains. Souvent le mal eſt grand avant que d'être apperçu. D'ailleurs le beſoin qu'on a des pailles nous oblige à ſéparer le grain de l'épi : ce qui ſe fait en rangeant les gerbes dans l'aire de la grange, épis contre épis, & frappant rudement ceux-ci à grands coups de fléaux. Les anciens faiſoient partir le bled hors de l'épi en faiſant paſſer & repaſſer ſur les gerbes un bœuf qui les fouloit aux pieds, ou une lourde charette, qui produiſoit le même effet. Les Gaſcons & les Italiens emploient encore à cet uſage les charettes ou les traîneaux. Les Turcs ſe ſervent de tables hériſſées de pointes de fer ou de pointes de pierres à fuſil pour froiſſer rudement les épis. Mais on n'a rien trouvé de meilleur que les bras d'un fort batteur, qui levant en l'air le long levier auquel le fléau eſt ſuſpendu, porte ſur les épis un coup d'autant plus fort, qu'il eſt ramené de plus haut.

LE BLED.

Batteurs en grange.

La ſeconde maniere de conſerver le grain, eſt de le remuer beaucoup lorſqu'il

Digitized by Google

LE BLED. eſt hors de l'épi, de le cribler ſouvent, de le faire paſſer d'un endroit à l'autre en l'éparpillant avec la pelle, ou en le faiſant tomber par une auge ou une trémie, fort large par le haut & étroite par le bas, dans d'autres qui ſont poſées plus bas, d'où il eſt relevé ſur le champ à l'aide d'une grue ou autre machine dans l'étage ſupérieur. Le bled ainſi remué & aëré de quinze jours en quinze jours durant les ſix premiers mois, demande moins de ſoins par la ſuite, s'il eſt dans un lieu ſec. Le mouvement & l'air ſuffiſent pour le garantir pendant un temps de l'humidité, de l'échaufaiſon, de la pouſſiere, & des charanſons. Si on donne le loiſir à ces inſectes de s'y gliſſer, ou d'y faire quelque ſéjour, ils s'y multiplient promptement comme des fourmilieres, & pulvériſent bientôt tout un tas. Il faut leur déclarer une guerre perpétuelle, en remuant de nouveau, en frotant les environs avec des huiles & avec des herbes d'une odeur forte, & capable de les écarter, comme ſont l'ail & l'yeble; ou bien en les expoſant ſur des couvertures au grand ſoleil, qui les tue; ou enfin en lâchant ſur le tas une bande de poulets, qui quitteront, dit-on, le grain pour s'attacher aux charanſons tant qu'il en paroîtra.

Le Chev. Avant que de leur livrer un tas

Digitized by Google

de bled, ce ne seroit pas mal fait de leur donner un nombre de grains à compte avec quelques charansons mêlés parmi, pour s'assurer s'ils en agiront honnêtement. LE BLED.

Le Pr. J'ai vu un Fermier compter sur leur bonne foi, & risquer quelques écuelles pour sauver le tas.

Quand on a conservé le bled bien net pendant deux ans, & qu'il a jetté tout son feu, on peut le conserver pendant quarante, cinquante, & même cent ans, ou en l'enterrant dans des fosses revêtues de fortes planches bien assemblées; ou plus sûrement encore en poudrant les dehors du tas d'une petite quantité de chaux vive qu'on dissout avec un peu d'eau, dont on arrose légérement le tout. Cette chaux fait germer le grain à la profondeur de deux ou trois doigts, & forme à la surface une croûte qui est impénétrable à l'air & aux insectes.

Le Chev. J'admire les différents états par lesquels le bled passe, les risques auxquels il est sujet, & les soins qu'il coûte avant que de nous nourrir.

Le Prieur. Nous avons imaginé mille moyens pour nous en assurer la jouissance, & pour adoucir les travaux qu'il nous coûte. Nous employons des instruments durs & polis pour rendre le labour plus

Digitized by Google

LE BLED. aisé & plus profond. Nous nous déchargeons sur les chevaux & sur les bœufs, du travail le plus rude. Nous accélérons le mouvement & l'expédition par le secours des leviers, des roues, & de cent autres machines pour cueillir, pour battre, pour transporter, pour moudre, & pour cuire. Mais quelque inventif & adroit qu'ait été l'homme pour diminuer sa peine & pour ménager son temps, le bled qui est la meilleure & la plus nécessaire de toutes ses nourritures, l'oblige à un cercle perpétuel de travaux inévitables. C'est ici plus qu'en toute autre chose, que Dieu a écarté la paresse par le besoin : & quoique ce soit lui seul qui donne l'accroissement à ce que l'homme a planté & cultivé, il aime mieux cacher ses présents & sa bénédiction sous l'ombre du travail de l'homme, que de le rendre oisif & indolent, en lui faisant toujours des libéralités qui ne lui coûteroient que le soin de les recueillir.

Digitized by Google

LES VIGNES.

TREIZIEME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Comte. LA pente de la colline commence à devenir trop roide. Notre promenade ſera plus douce ici ſur la pelouſe qui borde le pied des vignes, & nous pourrons voir ce que l'année nous promet.

Le Chev. Les montagnes qu'on rencontre par-tout en ſon chemin, ſont incommodes. La terre a été faite pour être notre demeure : ne ſeroit-elle pas plus belle ſi elle étoit unie? On iroit par-tout de plein pied.

La Comt. Ne dites point de mal, je vous prie, ni des montagnes, ni des côteaux. C'eſt ce qui nous donne des vues réjouiſſantes, des amphithéatres ſurprenants qui rendent le payſage vif & varié. Nos demeures en ſont mille fois plus gra-

Digitized by Google

LES VIGNES. cieuſes. Il n'y a que les voyageurs qui en murmurent.

Le Comte. L'étendue de notre domaine ſe trouve augmentée & rendue plus utile par ces grandes courbures.

Le Pr. Si nous n'avions que des plaines, nous manquerions de bien des ſecours.

Utilité des côteaux. La main qui a formé le globe de la terre en a diverſifié la ſurface avec un artifice qui attire notre admiration & notre reconnoiſſance à meſure qu'il eſt apperçu. Elle ne s'eſt pas contentée de nous donner des terreins unis de toute nature & de toutes qualités, pour y faire croître les différentes eſpeces de grains dont nous tirons notre principale ſubſiſtance. Elle a de plus élevé d'eſpace en eſpace des montagnes & des collines, afin de ménager des expoſitions favorables à la vigne & Vignobles. aux plantes qui ont beſoin d'une forte réflexion de la lumiere pour mûrir parfaitement leurs fruits. Voyez tous ces terreins qu'elle a abaiſſés en pente, pour y faire tomber directement le rayon qui ſeroit oblique étant reçu en plaine. Ne ſont-ce pas autant de grands eſpaliers qu'elle nous invite à garnir, & où la vivacité de la réflexion ſe trouve unie à la bonté du plein air? Cette main n'eſt donc pas moins bienfaiſante qu'habile. Elle a ſu, comme vous

Digitized by Google

voyez, convertir les terreins qui nous paroiſſent d'abord les plus irréguliers, en agréments & en utilités. LES VIGNES.

Le Comte. Les différentes utilités des montagnes ſont un des plus beaux ſujets dont on puiſſe s'entretenir : ſans elles nous n'aurions ni fontaines, ni rivieres. Nous pourrons quelque jour contenter là-deſſus la curioſité de notre cher Chevalier. Mais c'eſt faire pour le préſent une apologie très-ſuffiſante des montagnes, que de dire qu'elles ſervent à nous donner le vin.

Le Chev. Dès-lors il n'y a plus lieu de s'en plaindre. Mais la vigne ne ſe peut-elle pas cultiver en plaine ?

Le Comte. Communément * elle y réuſſit peu, & ce n'eſt pas même ſur toutes ſortes de côteaux qu'elle ſe plaît. On lui réſerve ceux qui ſont tournés au levant ou au midi, quand d'ailleurs le grain de terre eſt propre pour la vigne.

La Comt. A voir ces côteaux ſi arides, & tous ces terreins pendants où l'on ne peut mettre la charrue, on croiroit qu'il n'en faut rien attendre. Cependant ils ſe couvrent tous les ans de la plus belle verdure, & produiſent le plus délicieux de tous les fruits.

* ..... apertos.
Bacchus amat colles.... *Georg.* 2.

Digitized by Google

LES VIGNES.

Le Pr. Le même sujet d'étonnement que nous trouvons dans le terrein maigre qui nourrit la vigne, nous le trouvons dans la plante qui nous donne le vin. Qui auroit cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tout usage, pût produire une liqueur si ravissante? Il suffit de le planter dans une terre seche, pierreuse, stérile en apparence: & bientôt ce sable délayé d'un peu de rosée va pousser une multitude de grappes qui s'empliſſent pour nous d'un jus plein de force & d'agrément. Où a-t-il pris des qualités si supérieures à la bassesse de son origine & à la sécheresse de sa terre natale? Qui lui a donné tant d'esprits & tant de feu? Comment ce jus conserve-t-il tant d'efficace & de vigueur, avec tant de délicatesse; jusqu'à persévérer dans sa bonté pendant plusieurs années, jusqu'à supporter les secousses des charois & les plus longs trajets de mer, jusqu'à être converti par l'alambic en une liqueur encore plus forte & plus pénétrante, que la curiosité & l'expérience ont diversifiée en mille manieres?

Eau-de-vie.

Effets du vin, source de la joie.

La Comt. La naissance & l'agrément du vin me touchent encore moins que les effets dont il est suivi. Les autres liqueurs,

Digitized by Google

soit naturelles, soit artificielles, comme la bierre, le cidre, le thé, le chocolat, le caffé, sont presque toutes des boissons sérieuses & taciturnes, qui laissent l'homme livré à sa mélancolie. Si elles rassemblent quelquefois une compagnie autour d'elles, ou bien on y moralise d'un air triste, ou l'on y politique froidement : quelquefois on y dispute avec aigreur. C'est le privilege du vin seul d'apporter par-tout la vivacité & la joie. Il délie la langue ; il évertue l'esprit, & fait éclater la satisfaction du cœur par le chant. LES VIGNES.

Le Pr. C'est parce que le vin est la source infaillible de la joie, qu'il est aussi l'ame des repas. Point de bonne chere où il manque. Il renferme seul bien des mets exquis : mais rien ne le peut remplacer. Tout le reste n'est pas capable de consoler de son absence. Ame du repas

La Comt. Il fait un autre bien. En écartant la tristesse & les passions sombres, il répand la sérénité sur le front. Il adoucit les cœurs les plus aigris. Il rapproche peu à peu des personnes ennemies, qui sont charmées de se revoir avec un air ouvert & sans embarras : la colere n'est plus dans leurs yeux : elles se trouvent aimables, & la haine fait place à l'amitié renaissante. Le vin devient ainsi le média- Lien de la société.

Digitized by Google

LES VIGNES. teur des réconciliations, le plus gracieux, le plus insinuant, & le plus facile à trouver. On peut dire qu'il est un des liens des plus engageants de la société.

Restaurant de l'homme dans son travail. *Le Pr.* Il est encore un des plus puissants soutiens de l'homme dans son travail, soit en le lui faisant commencer avec joie, soit en rappellant tout d'un coup ses forces épuisées par la fatigue. Dans la dure nécessité où Dieu a mis l'homme de travailler, il n'a pas voulu l'accabler, ni l'abandonner à la tristesse de ses noires pen-
Ps. 103. sées. Tandis qu'il tire de la terre un pain propre à le nourrir & à le fortifier, il lui prépare une liqueur vivifiante qui réjouit son cœur, & lui fait goûter son état. Voyez cet homme qui courbe son dos, & qui marche à pas lents sous une charge de bois dont il est accablé. Deux verres de vin, retranchés de la collation que je vois apprêtée sur l'herbe, seroient suffisants pour changer en un instant son air & sa marche. On ne le reconnoîtroit plus.

Le Chev. La chose va être exécutée sur le champ. C'est moi qui serai l'échanson.

Le Pr. Au-lieu des traits de chagrin & de découragement dont son visage paroissoit défiguré, le vin y a répandu un air de

Digitized by Google

gayeté, & des couleurs que les eſſences, ni le fard ne pourroient imiter. * Le pain met l'homme en état d'agir; mais le vin le fait agir avec courage, lui rend ſon travail aimable. L'ame auparavant enſevelie dans une mélancolie profonde, ſemble revivre par ſon ſecours. Elle ſe produit; elle ſe répand dans les dehors : elle met l'agilité dans les pieds, & des expreſſions de joie dans la bouche. Tous ſes maux ſont oubliés; elle prend des ſentiments de vigueur : la timidité qui ſembloit la reſſerrer, en ne lui laiſſant voir que ſes peines, fait bientôt place à l'eſpérance & à la réſolution. LES VIGNES.

La Comt. Je remarque une autre propriété dans le vin. Il eſt ſi ami de l'homme, qu'il varie ſes goûts ſelon nos diſpoſitions. Sommes-nous en bonne ſanté? le vin réjouit l'odorat, la langue, & l'eſtomac. Il ſemble nous donner avis de la proportion qu'il a avec tous nos beſoins. Sommes-nous malades? il change alors ſa ſeve enchantereſſe en une amertume inſupportable. Il ſemble nous avertir obligeamment, qu'il n'eſt propre qu'à augmenter chez nous l'altération & le trouble.

* Educas panem de terra, & vinum lætificet cor hominis : ut exhilaret faciem in oleo.

Heb. *Miſibamen.* Meliùs quàm unguentum. *Mieux que ne feroient les eſſences, ou le fard.* Pſ. 103 : 14 & 15.

Digitized by Google

LES VIGNES.

Le Chev. Cependant il ne se fait aucun changement dans le vin.

Le Pr. Le changement ne se fait qu'en nous. Mais peut-on méconnoître là cette sage économie qui nous a épargné la longueur des discussions, l'incertitude des raisonnements dans le discernement des nourritures qui nous sont convenables, ou nuisibles. Elle en a admirablement réglé l'usage par la voie abrégée des plaisirs prévenants, & des dégoûts salutaires.

Le Chev. Vous avez dit du vin tout le bien qu'on en doit dire : mais il n'est pas toujours bienfaisant. Il y a des gens qu'il rend extravagants, ou furieux. J'ai quelquefois entendu dire qu'il faudroit arracher toutes les vignes, & qu'on s'en trouveroit mieux.

La Comt. L'excès des meilleurs nourritures cause des maladies. L'abus du vin n'est pas une raison de le supprimer.

Le Pr. On a assez souvent vu de prétendus Philosophes, & des Législateurs injustes, tels que Penthée [a], Domitien [b], & Mahomet [c], qui ont voulu priver les hommes d'un bienfait dont le Créateur n'ignoroit pas qu'on abuseroit. Mais c'est une injustice pleine d'extravagance de vouloir être plus sage que lui, & d'arracher de la terre un bois qu'il y a planté lui-même pour

a V. *les métam. d'Ovide.* b V. *Cedrene, & la Chronique d'Eusebe.* c V. *l'Alcoran.*

Digitized by Google

en faire l'adouciſſement de nos peines. Aucune nation n'a négligé le vin, lorſqu'elle a pu ſe le procurer, ou par la culture, ou par le commerce. L'uſage du vin eſt auſſi ancien qu'il eſt étendu, puiſqu'il s'étend à toute la terre, & qu'il remonte au moins à Noé, le pere commun de toutes les Nations. LES VIGNES.

La Comt. J'aurois beaucoup de plaiſir à entendre l'hiſtoire des progrès de la vigne & du vin. Le Chevalier voudroit ſavoir planter & cultiver une vigne, vendanger & façonner le vin. Aſſéyons-nous, je vous prie : M. le Prieur nous livrera l'hiſtoire de la vigne ; & M. le Comte, qui a fait planter la meilleure partie de celles que nous voyons, nous apprendra la vraie méthode de faire le vin. Je voudrois d'abord ſavoir pourquoi M. le Prieur nous a dit que l'uſage de cette liqueur remontoit à Noé au moins. Eſt-il permis de ſoupçonner qu'il y ait eu du vin avant Noé ? il eſt le premier qui ait planté la vigne.

Le Pr. On peut croire ſans héréſie que le vin eſt auſſi ancien que le monde. Noé prit ſoin de communiquer au genre-humain ce qu'il avoit connu de meilleur avant le déluge. C'eſt dans cette vue qu'il commença par renouveller l'agriculture ; & comme un de ſes premiers ſoins fut

Digitized by Google

LES VIGNES. de planter la vigne, & d'exprimer le jus des raisins, on peut penser qu'il ne se porta à le faire que par la connoissance qu'il avoit de l'utilité de cette pratique.

Le Chev. Mais seroit-il tombé dans l'ivresse, s'il eût connu la nature du vin?

Le Pr. L'ivresse où il tomba ne prouve point qu'il ignorât ce que c'étoit que le vin; mais que l'impression en fut plus forte ou plus agissante après une longue interruption.

Sacrifices de pain & de vin. Quoi qu'il en soit au reste, la vigne fut portée par-tout de proche en proche par les enfants de Noé. C'est presque chez tous les Peuples que nous trouvons dans les temps, même les plus reculés, qu'une des principales parties du culte extérieur consistoit à offrir à Dieu du pain & du vin pour le glorifier, & pour le remercier d'avoir donné aux hommes la vie, & ce qui en est le soutien. On se contentoit souvent de cette offrande; & lorsqu'on faisoit couler le sang des victimes, le sacrifice en étoit toujours accompagné d'une poignée de farine, * ou d'un gâteau, & de quelque effusion de vin.

Ces fêtes se célébroient en pleine campagne, & communément sur des lieux

* *Mola*, tourteau d'orge qu'on mettoit sur la victime, d'où vient le mot *immoler*.

Digitized by Google

élevés & remarquables. Elles revenoient tous les ans en des temps déterminés. L'offrande étoit toujours suivie d'un repas, où les Peuples se réunissoient pour manger avec joie en commun, en signe d'union, & comme ne faisant tous qu'une seule famille. Ces fêtes dégénérerent peu à peu en excès & en dissolutions. Telle est apparemment la premiere origine des fêtes du vin qui sont si anciennes, & qui, de l'Asie, ont passé en Europe, & par-tout. LES VIGNES.

Le Chev. Mais il y avoit dans les Bacchanales bien des choses qui n'ont aucun rapport à un repas, ni au vin. Qu'étoit-ce, je vous prie, que ces clameurs d'Io & d'Evoé qu'on réitéroit si souvent? A quoi servoient les thyrses, ou ces petites piques environnées de fleurs & de feuilles de vignes? Pourquoi ceux qui célébroient les fêtes du vin couroient-ils de montagne en montagne? Pourquoi se jettoient-ils sur tous les animaux qu'ils rencontroient? Pourquoi, après les avoir mis en pieces, se barbouilloient-ils le visage de sang? Le vin ne porte personne à ces folies. Origine des fêtes du vin.

Le Pr. Voici la conjecture qui m'a paru la plus vraisemblable sur l'origine de ces fêtes extravagantes. Elles ne sont dans leur principe que les fêtes instituées dès le commencement par la piété en l'honneur du

Digitized by Google

LES VIGNES. vrai Dieu, mais défigurées par les circonſtances qui y ſont jointes.

Remarquez, je vous prie, que tous les Peuples ont une inclination naturelle à conſerver le ſouvenir des grands événements par les repréſentations qu'ils en font tous les ans à certains jours. Pour le faire voir, contentons-nous de quelques exemples connus. Rien n'eſt ſi commun parmi nous que cette pratique. C'étoit autrefois la coutume en France, & c'eſt encore la coutume de pluſieurs de nos voiſins, de faire à Noël, à Pâques, & en d'autres fêtes, des repréſentations dramatiques du myſtere qu'on honore : & quoique la Religion Chrétienne, qui eſt toute entiere dans le cœur & dans la bonne vie, tire peu de profit de ces pratiques tumultueuſes, le Peuple s'y porte volontiers, parce que ce ſont des dévotions qui l'amuſent ſans conſéquence pour ſes paſſions. Les Mahométans dans le pélerinage qu'ils font à la Mecque, qu'on croit avoir été la demeure d'Iſmaël, Patriarche des Arabes, repréſentent encore aujourd'hui par de certaines cérémonies la fuite d'Agar dans le déſert. Ils regardent derriere eux, & à côté : ils cherchent avec inquiétude, & enſuite ils ſe réjouiſſent, comme ayant trouvé ce qu'ils cherchoient. Vous reconnoiſſez là

V. Le Mahométiſme de Reland.

Digitized by Google

l'hiſtoire du puits où Agar & ſon fils ſe déſaltérerent. Ces exemples nous ſuffiront. LES VIGNES.

Toute l'antiquité eſt pleine de cérémonies pareilles, inſtituées pour conſerver la mémoire des événements qui intéreſſoient le plus les Peuples. Dans les temps voiſins du déluge, lorſque les enfants de Noé, au-lieu d'aller peupler la terre, s'obſtinoient à demeurer enſemble, & s'occupoient à bâtir dans le voiſinage de l'Euphrate, le reſte de la terre demeuroit inculte, tout ſe couvroit de bois, & les animaux s'y multiplioient ſans fin. Après la diſperſion, quand chaque famille eut commencé à s'établir dans le Pays qu'elle avoit choiſi, les bêtes féroces ſortant des bois, venoient ruiner le travail des habitants, & jamais ils n'étoient ſûrs de jouir, ni de leurs moiſſons, ni du fruit de leurs vignes. Nemrod, petit-fils de Cham, ſe mit à la tête de la jeuneſſe de ſon canton : il donna la chaſſe aux bêtes, délivra le Pays, & de grand chaſſeur il devint Roi. Après ſa mort, non-ſeulement on célébra des fêtes ſur ſon tombeau; non-ſeulement on y chanta ſes louanges après celles de Dieu, ce qui devint une occaſion d'abus : mais on imita dans ces fêtes les chaſſes fameuſes qui avoient procuré aux Pays voiſins la ſûreté & l'abondance. On commençoit à l'ordinaire par

Digitized by Google

LES VIGNES. des sacrifices. On y invoquoit le nom de Dieu, qui étoit Iao & Jevoé. On y paroissoit avec une pique, parce qu'on alloit à une chasse : mais cette pique étoit environnée de fleurs & de pampres, parce que ce n'étoit qu'une chasse représentative. On couroit de montagne en montagne : c'est en cela qu'étoit la représentation. On la rendoit plus vive & plus vraie en versant le sang des bêtes qu'on pouvoit rencontrer. Ceux qui étoient le plus couverts de sang paroissoient s'être le mieux distingués dans la chasse : & comme les courses & les voyages de Nemrod tendoient quelquefois à donner la chasse aux bêtes ; quelquefois à aller montrer aux Peuples voisins la maniere de recueillir le bled & le vin, on portoit pompeusement dans ces fêtes représentatives le van qui sert à nettoyer le bled, & on distribuoit du vin aux assistants. Rien de plus propre à conserver la mémoire des services de Nemrod. Voilà au moins un crayon de ce qu'on pourroit dire sur l'origine des fêtes du vin.

Mystica vannus Iacchi.

La Comt. Il est facile de voir pourquoi ces fêtes ont été universellement bien reçues. Tant que les dévotions sont ambulantes, & animées par la bonne chere, on trouve aisément des dévots. Mais suivons l'histoire de la vigne.

Digitized by Google

Le Pr. La vigne passa d'Asie en Europe. Les Phéniciens, qui voyagerent de bonne heure sur toutes les côtes de la Méditerranée, la porterent dans la plupart des Isles, & sur le Continent. Elle réussit merveilleusement dans les Isles de l'Archipel : ensuite elle fut portée successivement en Grece & en Italie. LES VIGNES.

Pline * étoit persuadé que les libations de lait, instituées par Romulus, & la défense faite par Numa d'honorer les morts en versant du vin sur leur bucher, prouvoient que les vignes en ce temps-là étoient encore fort rares en Italie. Elles s'y multiplierent dans les siecles suivants; & quelques Gaulois qui en avoient goûté la liqueur, conçurent dès-lors le dessein de s'établir dans les lieux où l'on la recueilloit. Pour attirer au-delà des Alpes bon nombre d'autres Gaulois, ils n'employerent ni lettres, ni exhortations; ils envoyerent de côté & d'autres plusieurs cruches de vin : aussi-tôt des armées de Berruyers, de Chartrains, & d'Auvergnacs, renoncerent au gland de leurs forêts. Les Alpes ne purent les arrêter, & ils allerent conquérir les deux bords du Pô, où ils s'appliquerent à la culture du figuier, de l'olivier, & surtout de la vigne. Tel fut le motif de leur entreprise : & au-lieu de blâmer nos peres

* *Hist. nat. lib. XIV. sect.* 14.

Plutarch. in Camill.

Digitized by Google

LES VIGNES. d'avoir pris les armes pour s'assurer la jouissance du vin*, Pline les excuse par la pureté de l'intention. On croit que c'est aux Gaulois établis le long du Pô, que nous devons l'invention utile de conserver le vin dans des vaisseaux de bois exactement fermés, & de le contenir dans des liens malgré sa fougue. Depuis ce temps, la garde & le transport en devinrent plus aisés, que quand on le conservoit dans des vaisseaux de terre sujets à se briser, ou dans des sacs de peau sujets à se découdre & à se moisir.

Hist. nat. Lib. XIV. sect. 29. Les habitants de Marseille, & de la Gaule Narbonoise, eurent quelques vignes dès avant la conquête des Gaules par Jules-César. Mais Domitien arrêta les progrès de ces plantations. Ce ne fut que sous l'excellent Empereur Probus, qu'il fut permis aux Gaulois, aux Espagnols, & aux Bretons de planter des vignes. Il savoit que l'avancement de l'agriculture est inséparable d'un bon gouvernement, & qu'un Prince ne gouverne bien qu'autant qu'il procure l'abondance & la tranquillité aux Peuples dont il est pere. La permission de former des vignobles trouva dans la Bretagne, & dans le nord de la Belgique, des

Cic. pro Fonteio.

En 282.

Vopiscus in Probo & Eutrop.

* Hæc vel bello quæsiviſſe venia ſit. *Hiſt. nat. L. XII. ſect.* 2.

Digitized by Google

des obstacles insurmontables du côté de la nature. On continua encore dans la Belgique & dans la Celtique même, à tirer de l'orge la boisson ordinaire, faute d'une quantité suffisante de vignes. * Mais peu à peu elles furent plantées par-tout où elles purent réussir. Saint Martin en planta une dans la Touraine avant la fin du IVe siecle. Saint Remi, qui vivoit sur la fin du Ve, & au commencement du suivant, laissa par testament à diverses Eglises, les vignes qu'il possédoit dans les territoires de Rheims & de Laon, avec les esclaves qu'il employoit à les façonner. Depuis ce temps, les vignes furent cultivées dans toute la France, & peut-être attirerent-elles les François dans la Gaule, comme elles avoient attiré les Gaulois en Italie. Les autres Allemands, qui n'avoient plus d'établissements à espérer, essayerent de défricher quelque canton de la forêt noire, & planterent des vignes le long du Rhin. La Hongrie eut aussi les siennes: & depuis qu'elles se sont ainsi multipliées par-tout, les Peuples, contents de leur

Les Vignes.

Greg. Turon. de glor. Confessor.

* Voyez dans l'Anthologie une épigramme de l'Empereur Julien, adressée à la bierre.

. . . . . σε Κελτοὶ
Τὴ πανὶη βοτρύων τελίξαν ἀπ ἀςαχύων.

Les Gaulois vous ont tirée des épis faute de raisins.

Digitized by Google

Les Vignes. sort, n'ont plus songé à changer de demeure : ils perdirent le goût des conquêtes.

La Comt. Qu'on nous vienne dire, après cela, que le vin n'eſt propre qu'à tout troubler. Ce n'eſt que depuis la multiplication des vignobles que l'Europe eſt en repos.

Différentes eſpeces de vin. *Le Pr.* Après l'hiſtoire de la vigne, voici en deux mots celle du vin. Les différentes eſpeces en ſont ſans nombre : elles varient par la couleur, par le goût, par la qualité, par la durée. On peut dire qu'il y a autant de ſortes de vins que de terroirs. Mais en général, on peut rappeller ſous les vins à deux eſpeces, ſavoir, des vins de liqueur, & des vins ſecs.

Vinum dulce : vinum auſterum, ou *ſeverum.*

Vins de liqueur. Les vins de liqueur ſont ceux qui ont une ſaveur douce, ſucrée, & approchant plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins conſiſte à joindre à leur douceur une agréable amertume, accompagnée de parfum. Les raiſins muſcats ſont les plus propres pour faire ces ſortes de vins : mais ils ne mûriſſent parfaitement que dans les Pays chauds. Les vins de liqueur, muſcats & autres, les plus eſtimés parmi nous, ſont ceux de la Ciutat & de Saint-Laurent en Provence, de Frontignan en Languedoc, de Condrieux en Lyonnois, d'Arbois en Bourgogne, de Riveſalte en Rouſſillon, & quelques autres.

Uvæ apiciæ ou *apianæ, ab apibus & mellis ſapore.*

Muſcats, parce que les mouches s'y attachent par préférence.

Digitized by Google

Les vins de liqueur étrangers sont le Tokai, qui vient en très-petite quantité sur un côteau de Hongrie; la Verdée, la Moscadelle, & le Montéfiascone, tous vins de Toscane; le vin Grec du mont Vésuve, qui est jaune comme de l'or; & le Lacryma, vin fort rouge, qui se recueille sur la même montagne quand elle ne porte pas l'incendie & le ravage dans les vignobles voisins de son sommet; les vins de Malaga, dans le voisinage de Gibraltar; ceux d'Alicante, & plusieurs autres d'Espagne; celui de Madere, Isle qui appartient aux Portugais, à l'entrée de l'Océan; les vins des Isles Canaries, dont le plus estimé vient de l'Isle de Palma; la Malvoisie, vin fort épais qui se façonne dans l'Isle de Candie; & les autres vins Grecs qu'on recueille à Chio, à Ténédos, à Mételin, & dans d'autres Isles de l'Archipel. Les vins du Cap de bonne Espérance & de Schiras en Perse sont de même nature. LES VIGNES.

Il y a dans toute sorte de vins trois parties principales, qui sont l'huile, le sel & le volatil. On ne parvient à donner à la plupart des vins de liqueur le juste tempérament qui les rend doux & piquants, que par une espece de cuisson. Pour mêlanger parfaitement leur huile avec leur sel, en sorte que la douceur de l'une corrige l'âcreté de l'autre par une union intime, on laisse

Digitized by Google

LES VIGNES. ces raisins exposés au soleil sur le cep jusqu'à ce qu'ils commencent à se flétrir : & pour les empêcher de tirer encore de la terre des sucs qui retarderoient la perfection de ce mêlange, on tord le pédicule qui attache le raisin à la branche. Ensuite on en exprime la liqueur, qui ne peut manquer de s'être épaissie comme un sirop. Telle est la premiere méthode. La seconde consiste à exprimer le moût des raisins quand ils sont mûrs, & à le faire bouillir, * de maniere que l'écume s'en répande sur les bords du vase. Cette seconde espece de cuisson, qui est violente, ou forcée, donne au vin un goût de feu : mais elle le met en état de se conserver. La Troisieme espece de cuisson qu'on donne au jus du raisin, est celle qui va jusqu'à le réduire à la moitié, ou au tiers, pour en faire un sirop, ou un raisiné fort épais.

Uvæ passæ solem.

Defrutum, sapa.

Le soin qu'on prend de déflegmer le vin par les deux premieres méthodes, lui ôte la plus grande partie de son volatil, d'où il arrive qu'il demeure toujours dans une espece d'engourdissement. L'ébullition n'en étant point naturelle, ne peut être

* Aut dulcis musti vulcano decoquit humorem,
Et foliis undam tepidi despumat aheni.
Georg. 1.

Digitized by Google

parfaite. Ces vins ne peuvent être légers, fins & coulants. Peut-être ſont-ils par cette raiſon plus propres que les nôtres pour les Pays chauds, où le ſang eſt plus raréfié, & a beſoin d'une liqueur ſubſtantielle plutôt que ſpiritueuſe. Ainſi il eſt peu étonnant que les Italiens & les autres Peuples méridionaux accoutumés à la douceur de ce ſirop qui eſt proportionné à leurs beſoins, ſe trouvent plutôt bleſſés que réjouis par la vivacité de nos vins. LES VIGNES.

Les vins ſecs, au contraire, ſont ceux dans leſquels le volatil & le ſel dominent par le moyen de l'ébullition parfaite qui les a delivrés de la plus grande partie de leur huile, & qui a tellement atténué & ſubtiliſé ce qui reſte de cette huile, que le ſel n'en eſt pas émouſſé, ou affadi; mais qu'il agit au contraire en liberté ſur la langue, & y cauſe une agréable impreſſion. Tels ſont les vins de France, les vins de Moſelle, les vins du Rhin, & pluſieurs vins de Hongrie. L'uſage en eſt plus ſalutaire aux Peuples ſeptentrionaux, dont il volatiliſe le ſang, & dégourdit l'humeur ſombre. Vins ſecs.

Les grands défauts de ces vins ſont d'être verds ou liquoreux, ou terreſtres, ou capiteux. La liqueur, c'eſt-à-dire, la ſaveur ſucrée eſt un grand défaut, parce Défauts.

Digitized by Google

LES VIGNES. qu'elle affadit le cœur, & trouble l'eſtomac, au-lieu d'y porter la joie & la bonne diſpoſition. Mais ce défaut, comme celui d'être capiteux, peut ſe trouver dans les plus excellents vins. L'un & l'autre ſe corrigent communément par une juſte durée. La verdeur eſt moins le défaut du vin, que celui de l'année qui n'a pas mûri le fruit, ou du Propriétaire qui l'a vendangé trop tôt. C'eſt une nature qui n'eſt point faite. Le goût dur & terreſtre eſt le pire de tous les défauts : c'eſt celui du ſol même, ou d'une vigne mal cultivée.

Bonnes qualités. Les bonnes qualités du vin ſont d'être ferme & pourtant aiſé ; d'avoir du corps, & en même temps de la légéreté ; de réunir enfin une couleur brillante, une odeur flatteuſe, une ſaveur délicate. N'eſt-ce pas là, mon cher Chevalier, le vin que vous prétendez recueillir dans vos vignes quand vous en prendrez le gouvernement? Vous y parviendrez à coup ſûr en ſuivant la méthode dont Mr. le Comte va vous faire part.

Le Comte. Il y a bien des manieres de façonner la vigne & le vin. Cette plante eſt naturellement foible : mais la nature l'a pourvue de petits filets, ou d'eſpeces de mains qu'elle tourne autour de ce qu'elle rencontre pour s'y attacher, & ſe main-

Digitized by Google

tenir contre le vent. Nous l'appuyons en France sur un simple échalas. Ailleurs on la soutient à l'aide d'un roseau, ou avec une haute perche, ou sur des fourches de bois. En Grece & en Italie il est très-commun de faire monter les vignes sur des ormes, où elles s'étendent en liberté, & s'élancent d'étage en étage jusqu'au sommet. * Les Asiatiques, qui ont plusieurs especes de raisins extrêmement gros, sont obligés de faire courir leurs vignes sur des treilles & sur des berceaux, qui deviennent autant de riches tentes sous lesquelles ils prennent l'ombre & le frais. Souvent un même terrein leur donne du riz ou du bled pour les nourrir, des vignes pour faire leur boisson, & des mûriers qui servent à la fois à soutenir leur vigne, & à nourrir les vers à soie qui les habillent. LES VIGNES.

La méthode de chaque Pays passe pour être fondée sur le besoin. On croiroit tout perdre en s'y prenant autrement, & il est vrai qu'il ne faut s'en écarter que quand on s'est assuré par des expériences suffisantes qu'on réussira mieux d'une autre façon.

*..... Supereſt.....
Tum læves calamos & raſæ haſtilia virgæ
Fraxineaſque aptare ſudes, furcaſque bicornes,
Viribus eniti quarum, & contemnere ventos
Aſſueſcant, ſummaſque ſequi tabulata per ulmos.
Georg. 2.

Digitized by Google

LES VIGNES. Mais j'ai remarqué dans mes différents voyages, qu'il y avoit presque par-tout bien de la routine, & que nous aurions en cent endroits des vins beaucoup plus parfaits, & qui seroient plus de garde, si on les façonnoit avec plus d'ordre.

Le dessein que j'avois de planter une vigne dans ma Terre, m'a rendu attentif sur les différentes méthodes des Provinces de France. Je n'ai rien vu nulle part qui approchât des soins & des précautions que prennent les Champenois depuis environ cinquante ans. Leur vin étoit dès auparavant très-fin & très-estimé : mais il se soutenoit peu, & ne se transportoit pas loin. Par la maniere qu'une longue expérience leur a suggérée, ils sont parvenus à le rendre, à volonté, couleur de cerise, œil de perdrix, de la derniere blancheur, ou parfaitement rouge ; & de l'affermir au point que, sans rien perdre de son agrément, il se soutient six ou sept années, souvent beaucoup plus.

Cette méthode exactement observée à Cuissi, à Pargnan, & dans d'autres cantons du Pays Laonnois, y produit des vins que toute la Flandre estime presqu'autant que ceux de Bourgogne & de Champagne.

La même méthode portée en différents endroits de Bourgogne, tire de temps en

Digitized by Google

temps de l'obscurité, & met en vogue des vins qu'on ne connoissoit pas auparavant. Cette méthode regarde la vigne, le pressoir, & la cave. LES VIGNES. Culture de la vigne.

La vigne a besoin d'être plantée, provignée, taillée, labourée, liée, terrée, & fumée.

On se garde bien de la planter dans des terres franches & propres à produire du bled. Ces terres ont à la vérité des sucs & des sels très-abondants : mais comme elles se durcissent après la pluie, à la moindre chaleur elles sont impénétrables à l'action de l'air & du soleil : leurs sucs ne se subtilisent point. Ils n'acquierent ni perfection, ni activité, & la vigne jaunit dans ces terres, ou n'y donne qu'une liqueur revêche ou grossiere. Une terre un peu maigre, légere, seche plutôt qu'humide, située en pente, mêlangée de petits cailloux, ou de pierres à fusil, est plus propre pour la vigne que le fonds le plus riche & le plus fertile. Je ne sais si de ces petits cailloux froissés par la culture, il ne se détache pas de certains sels, ou même des particules de feu & de soufre capables de donner au vin une agréable vivacité. Mais en général les terres douces & légeres communiquent plus de finesse & de goût à ce qu'elles produisent : parce que

Mémoire de M. Godinot, Chanoine de Rheims, citoyen plein d'industrie, d'élévation, qui a comblé sa patrie de bienfaits. Plants.

Digitized by Google

LES VIGNES. l'action & les influences de l'air qui y pénetrent ſans peine, y répandent & développent mieux les volatils, & les principes les plus fins de la végétation.

Je ne voudrois pas placer une vigne trop près d'une riviere; moins encore d'un marais. La fraîcheur qui s'en éleve, & ſe répand dans le voiſinage, donne plus de priſe aux petites gelées du matin ſur les feuilles de la vigne, dont la perte eſt toujours ſuivie de celle du fruit.

Boutures. On plante la vigne ou de boutures, ou de plants enracinés. Les boutures ſont des jets ſans racines qu'on a taillés en hiver ſur des ceps de bonne nature, & qu'on conſerve en bottes dans le cellier juſqu'à ce qu'on les mette en œuvre. Sur la fin de Mars, avant que de les planter, on laiſſe tremper ces bottes huit jours durant dans un foſſé bourbeux, puis on les plante, non en les piquant debout, mais en les couchant un peu de côté trois à trois, ou quatre à quatre dans chaque trou. Les ouvertures ſont à un pied de diſtance l'une de l'autre. Par la ſuite on ôtera le trop. La bouture doit être peu enterrée, & toujours par le plus gros bout, où l'on a pris la précaution de laiſſer un pouce ou deux du vieux bois de deux ans.

Plants de pépiniere. Les plants enracinés ſont de jeunes ceps

Digitized by Google

qu'on a élevés depuis deux ou trois ans dans une pépiniere un peu plus maigre que la terre où ils seront replantés. Ce déplacement se fait en Novembre. Il ne faut point mettre d'intervalle entre le moment où l'on leve de jeunes plants, & celui où on les transplante : leur extrême délicatesse souffriroit beaucoup du moindre délai. Ces pépinieres devroient toujours accompagner chaque héritage. L'utilité en est infinie. Les plants enracinés commencent à donner du vin dès la troisieme année, & continuent souvent pendant plus de soixante ans. LES VIGNES.

On peut encore renouveller une vigne en tout, ou en partie, par le moyen des provins & des marcottes. Provins & marcottes.

Provigner, c'est coucher de côté les plus beaux jets qu'il faudroit perdre par la taille, en enterrer le vieux bois dans une petite fosse un peu longue, & ne laisser sortir de terre que le jeune bois. Lorsque la partie qui est coudée en terre a repris racine, ou bien on la laisse attachée au maître cep pour garnir le voisinage ; ou bien on la coupe sous les racines, & on leve ce nouveau cep pour le transplanter où l'on en a besoin.

Marcotter la vigne, c'est en faire passer un beau brin au travers d'un petit panier

Digitized by Google

LES VIGNES. qu'on met en terre, en y abaissant la branche. Celle-ci prend racine dans le panier. En Novembre on coupe la marcotte sous l'osier : on la leve sans l'ébranler : on la transplante ensuite avec le petit mannequin dans l'endroit qu'on veut garnir. Voilà les quatre façons de multiplier la vigne. Apprenons à la tailler.

Taille. La taille doit avoir de la proportion avec la qualité du bois & de la terre qui le nourrit. Si la terre est extrêmement maigre & le bois un peu foible, on ne laisse que deux boutons, ou trois tout au plus, sur le jeune bois de l'année, afin que la seve ne travaillant que sur ce petit nombre de boutons, en tire des jets un peu forts. Si la terre est nourrissante & le cep vigoureux, on laisse sur le jeune bois trois & quatre boutons, pour affoiblir l'action de la seve par ce partage, & pour empêcher qu'elle ne jette trop de nouveau bois.

Temps de la taille. C'est un vieux préjugé parmi les Vignerons comme parmi les Jardiniers, mais peut-être aussi peu fondé chez les uns que chez les autres, qu'il ne faut tailler qu'au printemps. Ils se démentent cependant ou se trahissent eux-mêmes, puisque pour prévenir la multitude des ouvrages qui les empêcheroit d'avoir fait assez tôt, ils taillent souvent dès le mois de Janvier.

Digitized by Google

Quelque diligence qu'ils apportent, il en reſte beaucoup à faire bien avant dans le mois d'Avril. La ſeve qui travaille dès celui de Mars groſſit d'abord, ſuivant ſon cours naturel, les boutons des extrémités, qui ſont juſtement ceux qu'on retranchera. Trouvant enſuite le bout de ces canaux tout ouverts par la taille, elle s'échappe, & s'écoule en pleurs, juſqu'à ce que la chaleur la deſſeche, & en arrête la perte. La ſeve ne ſe diſſiperoit ni en pleurs, ni en boutons inutiles, ſi la taille ſe faiſoit auſſitôt la chûte des feuilles. C'étoit l'avis de M. de la Quintynie. On l'a eſſayé pluſieurs fois avec ſuccès, & chacun en peut riſquer l'épreuve ſur une petite portion de vigne, pour s'aſſurer que l'avantage qu'on trouveroit à placer la taille en automne, afin de labourer à l'aiſe & à propos au retour du printemps, ne ſera contredit par aucun inconvénient. LES VIGNES.

On laboure la vigne au mois de Mars quand elle eſt taillée. Le labour varie ſelon la nature des vignes. Nous en avons de deux ſortes; de hautes, qu'on laiſſe croître dans les lieux moins fins, juſqu'à cinq & ſix pieds; & de baſſes, qu'on ne laiſſe monter qu'à la hauteur de trois pieds, au plus. Labour.

On laboure tous les ans le pied des vignes hautes, & tous les quinze ans on les Ravalement.

Digitized by Google

LES VIGNES. ravale : c'eſt-à-dire, qu'on les abaiſſe & qu'on les couche dans un foſſé de deux pieds de large, & preſqu'auſſi profond que le pied du cep. Quand le pied du cep eſt couvert de terre on étend de côté & d'autre les trois ou quatre plus beaux jets qui y tiennent, & on les couche dans de petits foſſés de ſix pouces de profondeur pour faire autant de provins. Le vieux bois travaillant ainſi dans une nouvelle terre, reprend une nouvelle vigueur. Cet ouvrage ſe fait en Novembre.

Il n'en eſt pas de même des baſſes vignes, où l'on recueille le meilleur vin. C'eſt tous les ans qu'on les ravale ou qu'on les enterre quelque peu en les labourant, de ſorte qu'un cep de vigne occupe ſous terre un eſpace de pluſieurs pas, ſouvent de pluſieurs toiſes après un nombre d'années. On prend la précaution d'abaiſſer le cep toujours également, & d'empêcher qu'il ne faſſe le coude, ce qui l'expoſeroit à être coupé par le travail de l'année ſuivante.

GREFFE. Quand on s'apperçoit que les vignes ſont trop vieilles, il faut les arracher, ou les greffer. Si on les arrache, on laiſſe écouler un an au moins avant d'y mettre de nouveaux plants, & c'eſt bien fait d'y ſemer du froment qui y réuſſira à coup ſûr, ou du ſeigle, ou quelques bleds de Mars,

Digitized by Google

pour dégraiſſer la terre, & la tenir plus légere & plus proportionnée à la délicateſſe de ce jeune plant, qui, ſans cette précaution, y trouveroit une nourriture trop forte, & capable de l'étouffer. LES VIGNES.

Si la vieille vigne jette encore un bois vigoureux, mais ſans fruit, au-lieu de l'arracher on peut la greffer. On prend alors la précaution de coucher fortement en terre tout le vieux bois, & on ne laiſſe ſortir que deux ou trois jets de l'année ſur leſquels la greffe réuſſira mieux que ſur le vieux bois qui ſe fend plus difficilement, & qui par ſa groſſeur a peu de proportion avec la greffe. La greffe de la vigne ſe fait en fente. L'opération en eſt ſemblable à celle des autres arbres.

Le ravalement profond qu'on donne aux vignes hautes, diſpenſe de les terrer, c'eſt-à-dire, d'y rapporter de nouvelle terre. Mais tous les douze ans dans les terres très-légeres, & tous les quinze ans dans les terres plus nourriſſantes, on rapporte de nouvelle terre au pied des vignes baſſes. Il n'en faut qu'une médiocre quantité, & la regle eſt de mettre toujours un pied de diſtance entre une hottée & une autre. Une terrure plus forte pourroit dénaturer les vignes, ôter la fineſſe au vin, & former ſur le pied une épaiſſeur capable Terrure.

Digitized by Google

LES VIGNES. de le priver de ces influences de l'air, qui y portent le feu & les sucs les plus parfaits.

Fumier. On met une médiocre quantité de fumier dans les vignes, savoir, tous les sept ans quand la terre est extrêmement légere, & tous les douze ans quand la terre est un peu plus serrée. L'abondance du fumier brûleroit le corps de la vigne, en abrégeroit la durée, & altéreroit la qualité du vin. Le fumier des étables est le meilleur pour les terres légeres. On le mêle avec celui des écuries pour les terres fortes. Celui des bergeries, quand il est éteint, fait encore beaucoup de bien aux vignes jaunissantes, pourvu qu'on l'emploie en moindre quantité que l'autre. Le vrai temps de fumer la vigne est en Novembre : mais si l'automne est pluvieuse, de crainte que la terre & le fumier ne forment une glu pernicieuse au cep auquel elle s'attache, on remet à fumer la vigne en Février.

Liure. Le temps de lier la vigne à l'échalas, est lorsque la fleur commence à paroître. On rogne la vigne vers le même temps, avant

Rognure. qu'elle soit liée, ou après l'avoir liée, il importe peu. Rogner la vigne est arrêter ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui sortent du bas & des côtés de la souche. Ce travail se

Digitized by Google

réitere pour assurer une seve abondante aux fruits qui se sont déclarés. LES VIGNES.

Il n'est pas moins nécessaire de renverser, ou d'arracher en deux & trois différentes fois les herbes qui naissent au pied des vignes, & qui usent la terre ou qui la réfroidissent. Mais, soit pour sarcler avec la hone, soit pour labourer avec le hoyau, on se garde bien d'entrer dans la vigne après la pluie, ni après les gelées ou les frimats. En foulant la terre après la pluie, on la rend dure & impénétrable à l'action de l'air, ce qui fait jaunir & mourir plusieurs ceps. En la remuant après la grêle, ou après la gelée, on y enferme un froid mortel, ou capable tout au moins d'arrêter la végétation. Sarclure.

La vigne a trois dangereux ennemis, dont on a bien de la peine à la garantir: ce sont le gribouri, la beche, & le limaçon. Insectes ennemis de la vigne.

Le gribouri est un scarabée de la couleur & de la figure du petit hanneton, mais beaucoup plus petit. Il passe l'hiver en terre, attaché au pied des ceps, sur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait souvent périr. Il sort de terre en Mai, & se jette sur le feuillage. Il s'en nourrit & pique les boutons à fruit & les jeunes jets; ce qui fait Gribouri.

Digitized by Google

LES VIGNES. souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au gribouri, en semant des feves en plusieurs endroits de la vigne, & en bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en peu de temps. On enleve à propos ce feuillage inutile & l'engeance qui y loge, pour brûler le tout au pied de la vigne. On prévient par-là, le plus qu'il est possible, un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le raisin quand il est mûr, pour y inférer leurs œufs, d'où sortent des légions de vers, qui causent la pourriture des raisins, & détruisent tout à la veille de la vendange. Le soleil pompe fort vîte tout le suc d'un raisin attaqué, & le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour se changer en chrysalide, & ensuite en gribouris. S'ils trouvent un fumier, ils s'y logent. Bien des propriétaires en font mettre un au pied de la vigne. Ce fumier est le rendez-vous de ces insectes & de bien d'autres. On y met le feu sur la fin de l'hiver, & on extermine à coup sûr bien des animaux malfaisants. Les cendres sont presque aussi bonnes à être employées que le fumier même.

La Beche. La beche est une autre espece de petit scarabée, moins gros qu'une mouche or-

Digitized by Google

dinaire, revêtu d'une écaille verte, qui eſt relevée d'un bout à l'autre par l'or le plus éclatant. Il a au-lieu de tête une eſpece de trompe dure, fort longue, armée de pluſieurs ſcies, avec leſquelles il fait beaucoup de tort aux raiſins. Il n'en fait pas moins aux feuilles encore tendres, qu'il roule autour de lui comme un cornet, & qu'il tapiſſe d'une ſorte de toile ou de duvet pour y dépoſer ſes œufs. En hiver il ſe retire ſous terre ou dans les fumiers, où il demeure endormi. On s'applique à rechercher les cornets qui renferment les œufs, & on les brûle au pied de la vigne. LES VIGNES.

On choiſit le temps de la roſée ou de la fraîcheur du matin pour faire la guerre aux eſcargots, qui ſe cachent durant la chaleur. L'uſage où l'on eſt en Languedoc d'en faire des ragoûts, y rend cette recherche plus animée. Mais en vain un particulier laborieux travaillera-t-il ſeul à délivrer ſa vigne de ces inſectes. Il faut que tous les habitants d'un canton s'entendent, & concourent à employer les mêmes moyens : autrement on ſe fatiguera beaucoup pour tuer cent ennemis dans une vigne, tandis qu'il y en a deux mille en marche, & prêts à y paſſer des vignes voiſines. Le limaçon.

Lorſque les labours ont été réitérés à

Digitized by Google

LES VIGNES. propos, & qu'un été favorable a ſecondé le travail du Vigneron, le raiſin mûrit enfin : il eſt temps de faire les préparatifs de la vendange. On nettoie les cuves : on met le preſſoir & tous les vaiſſeaux en état. Mais la maniere de faire le vin & de le gouverner, eſt un détail que nous ferons mieux de réſerver pour une autre promenade. Entrons un moment dans le bas de la vigne : je vous y ferai toucher au doigt la plupart des choſes dont je vous ai parlé.

Digitized by Google

LE VIN.

QUATORZIEME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

La Comt. NOus avons fait les préparatifs de la vendange. Imaginez-vous les vendangeuses qui accourent par centaines vous offrir leurs services. Quels ordres avez-vous à leur donner? *Suite du même Mémoire.*

Le Comte. C'est de la bonté de leur travail que dépend la qualité du vin. Je leur fais entendre, qu'il faudra passer à trois différentes reprises dans les mêmes vignes pour y faire trois cueillettes. La premiere sera des raisins les moins serrés, les plus fins, les plus mûrs, dont il faudra exactement retrancher tous les grains pourris, brûlés, verds, ou piqués des insectes. Je recommande à tout mon monde de couper le raisin fort court, parce que la queue en est amere, & qu'à proportion de sa longueur, elle communique au vin un goût de grappe ou de bois. Cueillette.

Digitized by Google

LE VIN. La seconde cueillette sera des gros raisins serrés & un peu moins mûrs. La troisieme sera des raisins verds, pourris, desséchés, en un mot, du rebut. De ces trois cueillettes je ferai trois cuves, dont vous sentez d'abord la différence.

Mélange. Ce premier travail, qui est de la derniere importance, se peut perfectionner par une autre attention. J'ai des vignes de différentes qualités; l'une située dans une terre extrêmement légere & pierreuse, donne un vin qui a beaucoup de finesse & d'odeur: une autre, placée dans un fond plus nourrissant, donne un vin qui a plus de corps. Si je veux réunir ces bonnes qualités en un même vin, & perfectionner l'une par l'autre, je puis le faire, ou à la vigne par le mêlange des raisins de ces différents cantons, ou à la cave par le mêlange des différents vins que j'en aurai exprimés. Si je differe à faire ce mêlange en coupant un vin avec un autre, je cours un risque évident de tout perdre. Ces liqueurs faites ont peine à s'unir parfaitement. Celle qui est la plus foible change de couleur, & communique à l'autre son défaut, au-lieu d'être corrigée par la bonne qualité de sa compagne: & le moindre mal qui y puisse arriver, quoiqu'il soit fort grand, c'est un œil louche, un

Digitized by Google

nuage, une petite lie qui ternira toujours la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfection du goût, avec ce qu'on appelle le clair fin. Il n'en sera pas de même si je marie ce qu'il y a de raisins parfaits dans une vigne avec ce qu'il y a de raisins parfaits dans une autre. Du concours de ces différents fruits réunis tout d'abord & façonnés ensemble, il se forme une liqueur exquise, qui a la fermeté, la délicatesse, l'odeur, la couleur vive, & qui persévere plusieurs années sans la moindre altération. Ce que je dis a été justifié par une longue expérience : & c'est la connoissance du bon effet que produisent les raisins de trois ou quatre vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d'Aï, & d'Hautvilliers. Aussi faut-il convenir que tous les différents agréments qui peuvent flatter la langue, semblent s'y être réunis. LE VIN.

Le Pere Pérignon, Religieux Bénédictin d'Hautvilliers sur Marne, est le premier qui se soit appliqué avec succès à assortir ainsi les raisins de différentes vignes. Avant que sa méthode se fût répandue, on ne parloit que du vin de Pérignon, ou d'Hautvilliers.

Le Chev. Hier en lisant le festin de Despréaux, je trouvai tous les noms dont Monsieur vient de parler, dans l'explica-

Digitized by Google

LE VIN. tion de l'ordre des côteaux, qui étoit, dit le Commentateur, une compagnie de gens de plaisir partagés sur le mérite des vins qu'on recueille sur les côteaux des environs de Rheims. Je voulus ensuite voir sur la carte les noms de Pérignon, de Silleri, d'Hautvilliers, d'Aï, de Tassi, de Verzenai, de Saint-Thierri, dont il est parlé dans la note : mais j'avois beau chercher Pérignon sur la carte avant de l'y trouver.

La Comt. Le faiseur de notes a pris un homme pour une montagne : c'est une bagatelle. Revenons, je vous prie, à notre vendange. Je comprends à présent pourquoi le vin des gens de campagne est si inférieur à celui du Gentilhomme ou du Bourgeois, quoique ce soient les mêmes vignes & les mêmes raisins. Le Vigneron, qui n'a qu'un arpent ou deux, ne sauroit faire ni triage, ni mêlange. Il ne fait qu'une cuvée, où il croit façonner le mauvais par le bon, tandis qu'il affoiblit réellement le bon par le mauvais. Mais le propriétaire, qui a nombre de vignes, peut en étudier les différentes qualités, & faire un mêlange qui donne de la réputation à son vin.

Le Comte. Ce que je vous ait dit du choix & de l'assortiment des différents raisins, convient également, soit qu'on veuille

Digitized by Google

veuille faire du vin gris, soit qu'on veuille faire du vin rouge. LE VIN.

Le Chev. Mais, Monsieur, vous parlez de la couleur du vin comme si on étoit maître de l'avoir telle qu'on la souhaite. Peut-on tirer du raisin blanc autre chose que du vin blanc? & peut-on tirer du raisin noir autre chose que du vin rouge?

Le Comte. Le raisin blanc ne donne à la vérité qu'un vin blanc, qui n'a communément ni force, ni qualité, qui jaunit promptement, & tombe dès avant l'été. Ces vins blancs ne sont presque plus d'usage. La médecine seulement les conseille quelquefois. Mais le vin gris, qui a l'œil si vif, & qui est d'une blancheur & d'un éclat qui imitent le cristal, provient des raisins les plus noirs, & sa blancheur ne se soutient jamais mieux que quand on a pris soin d'arracher tous les ceps de raisins blancs. Autrefois le vin d'Aï duroit à peine un an. La liqueur des raisins blancs dont la quantité étoit grande en ce vignoble, venant à jaunir, prenoit le dessus, & altéroit toute la masse du vin. Mais depuis que les raisins blancs n'entrent plus dans le vin de Champagne bien fait, celui de la montagne de Rheims dure huit & dix ans, & celui de la Marne va aisément à cinq & six. Les vins de Bourgogne ne tomberoient pas comme ils font dès la troi-

Digitized by Google

LE VIN. sieme année; souvent dès la seconde, si on les façonnoit avec la même précaution.

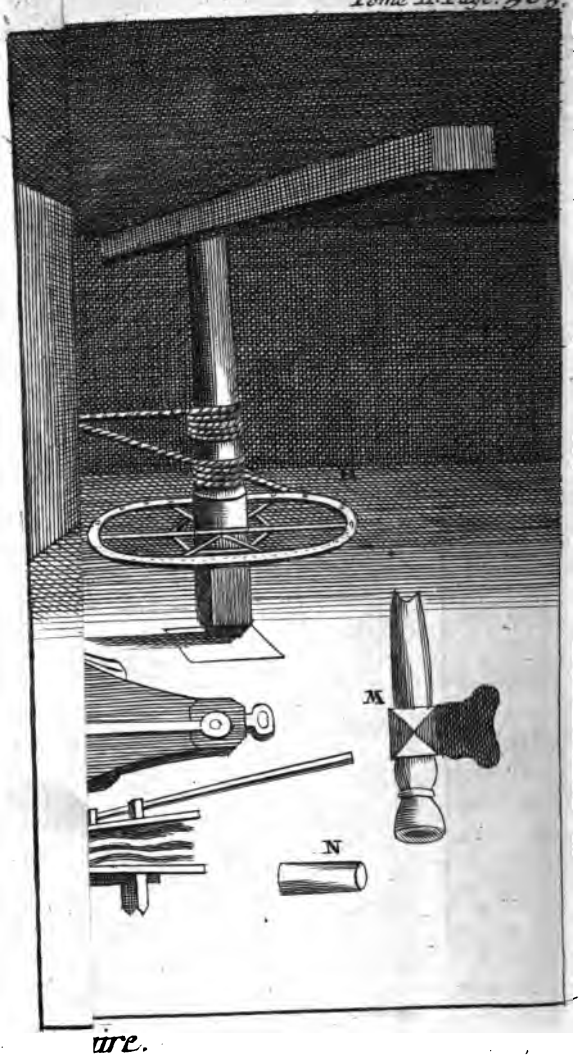
Le Chev. Comment se peut-il faire que le raisin noir qui donne du vin rouge en Bourgogne, le donne blanc comme l'eau en Champagne?

Le Comte. Le vin de raisin noir se colore, pour ainsi dire, comme on veut. Quand on le souhaite parfaitement blanc, voici
Vin gris. ce qu'on fait. Les vendangeuses entrent de grand matin dans la vigne, & font le choix des plus beaux raisins. Elles les couchent mollement dans leurs paniers, & les mettent encore plus doucement dans les hottes pour être portés au pied de la vigne, où, sans les fouler le moins du monde, on les met dans de grands paniers, en leur conservant l'azur & la rosée dont ils sont tout couverts. Le brouillard, aussi-bien que la rosée, contribuent beaucoup à la blancheur du vin.

Si le soleil est un peu vif, on étend des nappes mouillées sur les paniers, parce que le raisin venant à s'échauffer, la liqueur en pourroit prendre une teinte de rouge. On charge ces paniers sur des animaux d'un naturel paisible, qui les portent lentement & sans secousse jusqu'au cellier où le raisin demeure à couvert & fraîchement. Quand le soleil est modéré, on vendange;

Digitized by Google

Digitized by Google



ure.

Digitized by Google

sans danger jusqu'à onze heures. Quand il est fort & un peu ardent, on quitte à neuf. Dès que les paniers sont arrivés à la maison, & vous comprenez de quelle conséquence il est qu'elle soit voisine de la vigne, afin que le raisin ne s'écrase, ni ne s'échauffe dans le trajet; aussi-tôt, sans fouler les raisins dans la cuve, on commence par les jetter sur le pressoir, dont je vous montrerai au logis la structure & l'usage. LE VIN.

Après qu'on a donné très-promptement la premiere serre, on releve les raisins qui se sont écartés de la masse, & on donne la seconde serre. Ensuite, avec une grande pele tranchante, on taille quarrément les extrémités de la masse des raisins: on rejette par-dessus tout ce qui a été taillé des côtés, & on donne la troisieme serre, qu'on appelle pour cette raison la premiere taille. On abaisse ainsi les grands arbres du pressoir à diverses reprises, qu'on appelle de même seconde, troisieme, quatrieme, & cinquieme taille. L'Abaisse. La Retrousse.

Le vin qui sort de la premiere serre se met à part, si le raisin est bien mûr & l'année fort chaude, parce qu'alors il coule très-abondamment, & qu'on courroit risque de le rougir en le mêlant avec celui de la seconde serre. Mais ce mêlange est utile & quelquefois nécessaire quand l'année Premiere Taille. II. III. IV. & V. Taille.

Digitized by Google

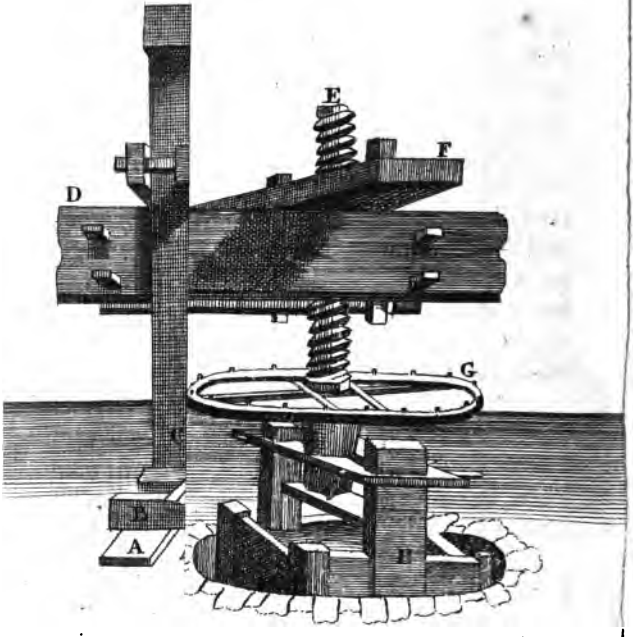
LE VIN. n'eſt pas chaude, & que la premiere ſerre n'a pas rendu abondamment. On peut quelquefois mêler le vin de la premiere taille avec celui des deux premieres ſerres. Mais bien des gens fort entendus évitent d'en courir le riſque : le premier vin pourroit en être taché. Le vin de taille eſt excellent pour faire une boiſſon parfaite : on peut auſſi le joindre aux vins rouges ſi l'on en fait à part.

Les vins de taille vont toujours en rougiſſant par degré, parce que l'action du preſſoir ſe fait ſentir de plus en plus à la pellicule même qui enveloppe le grain. Les particules qui s'en détachent, ſont ce qui donne la rougeur au vin. L'ardeur du ſoleil, ou les ſecouſſes des charrois ſont quelquefois ſi grandes, & agiſſent ſi fortement ſur les dehors du raiſin, que les liqueurs qui ſont dans l'enveloppe du grain étant en mouvement, ſe joignent dès la premiere ſerre au jus du raiſin, & alors on ne peut faire un vin parfaitement blanc. Il ſera œil de perdrix, ou même plus chargé. La qualité du vin n'en eſt pas moindre : mais le goût & la mode ſont d'avoir tout un ou tout autre, une blancheur parfaite, ou un rouge vermeil & foncé.

Le vin de la ſixieme ſerre ſe joint à celui qu'on tire des rebuts, pour les uſages

Digitized by Google

Digitized by Google



Gravé par J.C. Buret

Digitized by Google

les moins importants. Les preſſoirs de Champagne preſſent ſi rudement le raiſin, que le marc en devient dur comme une pierre. On en tire une eau-de-vie de mauvais goût, mais qui eſt utile pour les bleſſures, & pour bien d'autres uſages. LE VIN. Eau-de-vie d'Aines.

Venons préſentement au vin rouge. On ſait par expérience que cette rougeur vient du mêlange plus ou moins parfait des liqueurs qui ſont dans l'enveloppe, avec celle qui forme le corps du grain. C'eſt pour donner au vin cette forte teinture qu'on foule les raiſins, & qu'on les fait cuver avant de les preſſurer. Les eſprits & la chaleur qui travaillent dans la cuve, heurtent de toute part contre les tuniques des grains qu'on a crevés en les foulant. Cette ſubſtance rouge, qui loge dans le tiſſu de la pellicule, s'en détache, eſt emportée par la chaleur qui pénetre tout, & ſe mêle à toute la maſſe de liqueur à proportion du ſéjour que fait celle-ci dans la cuve. On ſeroit donc ſûr d'avoir un vin parfaitement rouge, en le laiſſant cuver longtemps. Mais la liqueur acide & amere qui eſt dans la queue de la grappe, étant emportée par la même chaleur, ſe mêle auſſi à toute la maſſe, & y répand une amertume, ou un goût âcre qui rend le vin inſupportable, ſur-tout dans les années froides. Vin rouge.

Digitized by Google

LE VIN. Il y a deux moyens de prévenir cet inconvénient. L'un eſt de vendanger ſous le ſoleil le plus ardent. L'action du ſoleil ſur les dehors du grain y produit plus d'effet que ne feroient pluſieurs jours de cuves, & le raiſin ſe cuvant alors très-promptement, & s'élevant juſqu'aux bords très-ſouvent en moins de vingt-quatre heures, il ne court point riſque de contracter le goût de la grappe.

Si l'année eſt froide, ou qu'on ne puiſſe avoir un beau ſoleil pour vendanger, on a recours à des fourches de bois à trois dents, longues de trois pieds; & en tournant autour des tonneaux dans leſquels on fera le tranſport des raiſins de la vigne au preſſoir, on en arrache les grappes qui en ſortent égrénées, & qu'on met avec le rebut, pour ne pas perdre cette petite goutte de liqueur qui demeure attachée à l'extrémité de la queue de chaque grain. On jette alors le raiſin dans la cuve, & on l'y laiſſe pluſieurs jours de ſuite en toute ſûreté. Il bout & ſe colore ſans contracter l'amertume des grappes qui en ont été ôtées la plupart. Je dis la plupart, parce qu'il faut qu'il y en ait pour lier les grains, qui, ſans ce ſecours, s'échapperoient de tous côtés ſur le preſſoir, où l'on acheve d'en exprimer tout le jus.

Digitized by Google

Le vin qu'on a tiré de la cuve se mêle ensuite avec celui qu'on a tiré du pressoir dans les deux & trois premieres serres. Le vin des suivantes est de moindre qualité. On fait bien de l'employer séparément. LE VIN.

Voilà le vin fait & distribué dans des tonneaux, qu'on marque selon l'ordre de la premiere, de la seconde, de la troisieme cuvée, soit de blanc, soit de rouge. Après qu'on l'a laissé bouillir à l'air un nombre de jours, qui varie, selon la maturité des raisins & la température de l'année, on le bouche foiblement pour lui laisser exhaler encore quelque temps son plus grand feu. On le conserve au cellier haut tout l'hiver, & l'on le descend dans les caves basses au retour des premieres chaleurs, pour l'en retirer sur la fin de l'automne. Gouvernement du vin.

Le vin de l'année ne se met guères que dans des vaisseaux neufs: & lorsqu'on le transvase, il faut toujours que ce soit dans un vaisseau où il y ait eu du vin de la même espece, ce qui est sur-tout essentiel quand il s'agit du vin blanc, qui pourroit se tacher en passant dans un vaisseau qui a contenu du vin d'une nature différente; ou contracter un goût de bois en passant, lorsqu'il est fait, dans un vaisseau qui n'a point servi.

C'est un vieux préjugé sans aucun fon-

Digitized by Google

LE VIN. dement, que le vin se conserve mieux sur sa lie. La lie & l'air sont les deux pestes du vin. Si les Champenois déplacent ou font relier douze fois leurs vins en quatre ans, douze fois ils le transvasent dans des tonneaux parfaitement nets : & de peur apparemment que le vin ne prenne l'évent, ils sont dans l'usage de faire brûler dans le tonneau qu'on vuide, un petit bout de mêche souffrée d'un demi-pouce en long & en large. L'huile & l'odeur du souffre empêchent peut-être l'air de s'insinuer dans le vin en entrant dans le tonneau à mesure qu'il se vuide, & y répandent encore des esprits qui aident à soutenir le feu & le brillant de la liqueur.

Comme la bonté & la longue durée des vins dépendent tout particuliérement du soin qu'on prend de les décrasser de leur lie, on s'est appliqué à trouver des moyens sûrs pour les clarifier. Le premier moyen, est de les tirer au clair : le second, est de les coller.

Maniere de le tirer au clair. Tirer au clair, c'est faire passer le vin de dessus sa lie dans un autre vaisseau bien net, à l'aide d'un boyau de cuir & d'un soufflet. Une des extrémités du boyau tient par un tuyau de bois au bas du vaisseau qu'on veut remplir. L'autre tient par un semblable tuyau à la grosse fontaine qui

Digitized by Google

est attachée au bas du vaisseau qu'il faut vuider. La fontaine ouverte, le vin coule d'un vaisseau dans l'autre, jusqu'à ce qu'il se trouve à niveau dans tous les deux. On insere alors dans l'ouverture supérieure du tonneau qu'on vuide, l'extrémité d'un large soufflet fait exprès. L'air qu'on force par diverses reprises à y entrer, & qui n'en peut sortir, foule le vin également, & le contraint sans le troubler le moins du monde, à se sauver au haut de l'autre vaisseau. LE VIN.

Coller le vin, c'est y verser par chaque tonneau une pinte de liqueur, où l'on a fait délayer & fondre pendant quatre jours, un morceau de colle de poisson, du poids de 60 ou 70 grains. Ces bâtons de colle que les Hollandois nous apportent d'Archangel, doivent être clairs & transparents. On frappe la colle avec un marteau de bois pour l'effeuiller, & la dissoudre plus aisément dans un peu de vin & d'eau de riviere, qui est plus pénétrante que l'eau de puits ou de fontaine. On y ajoute de temps en temps une très-petite quantité de vin. On manie souvent le tout, & on le passe par un linge médiocrement fin. On en verse la quantité de trois grands verres ou d'une pinte dans un tonneau, dont on a tiré deux ou trois bouteilles. On brouille cette colle avec le Maniere de coller.

Digitized by Google

LE VIN. vin, en y insérant un bâton courbé. La colle se répand à la surface comme un rézeau, & à l'aide d'un peu d'air qu'on y admet à discrétion par l'ouverture d'un fausset, la colle se précipite, & entraîne avec elle la graisse ou l'huile superflue, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, sur-tout si c'est du vin gris. Elle ne lui communique aucune mauvaise qualité, & elle dégage toutes les bonnes qu'il peut avoir.

On tire les vins au clair, depuis le commencement de Janvier, ou lorsque les gelées ont commencé à les éclaircir naturellement. On recommence quinze jours après : & si c'est un vin gris, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

Vin mousseux. En le tirant vers la fin de Mars, lorsque la seve commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mousseux, en sorte qu'il blanchisse comme le lait jusqu'au fond du verre au moment qu'on le verse. On réussit encore quelquefois à faire du vin mousseux, en le tirant durant la seve d'Août. Ce qui semble prouver que la mousse est un effet du travail de l'air & de la seve, qui agissent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en est provenue. Mais cette mousse, qui est du goût de quelques per-

Digitized by Google

sonnes, paroît aux connoisseurs une chose étrangere à la bonté du vin; puisque le vin le plus verd peut mousser, & que le plus parfait très-ordinairement ne mousse point. LE VIN.

On colle de bonne-heure, & pour l'ordinaire en Mars, les vins tendres, tels que sont ceux d'Aï, d'Epernai, d'Hautvilliers, & de Piéri, dont la plus grande consommation se fait en France. On se trouve mieux d'attendre un an tout entier à coller les vins fermes, comme sont ceux de Silleri, de Chigny, de Mailly, & autres de la montagne de Rheims. Ces vins sont alors en état de se soutenir par-tout pendant plusieurs années. Ils feront l'honneur des tables de Londres, d'Amsterdam, de Copenhague, & de tout le Nord. On assure même qu'ils ont plusieurs fois passé la ligne impunément : ils la passent deux fois pour arriver à Pondicheri, où l'on en envoie.

Quand on met des vins en bouteilles, avant qu'ils aient exhalé au travers des pores du tonneau ce qu'ils ont de dur & de fougueux, ils cassent une multitude de bouteilles, & la qualité n'en est pas si parfaite. Fortifier la bouteille sans l'appesantir, seroit une invention profitable.

La façon de mettre le vin en bouteilles, consiste à laisser un doigt de vuide entre le bouchon frappé, & la liqueur; à ficeler le Vin en bouteilles.

Digitized by Google

LE VIN. bouchon pour le maintenir mieux contre l'effort du vin ; à le cacheter si l'on veut, pour prévenir les mépriſes ou les infidélités ; & à mettre le flacon ſur le côté : parce que, ſi on le poſe debout, il arrivera quelques mois après que le bouchon n'étant pas abreuvé ſe ſéchera, & que devenu plus petit, il laiſſera un paſſage à l'air qui travaillera ſur le vin, l'aigrira, & y formera à la ſurface une pellicule ou des fleurettes qui en annoncent la corruption.

On ne fait pas beaucoup d'uſage ni de colle, ni de bouteilles pour les vins rouges, ſur-tout durant la premiere année. Les particules de l'écorce du grain qui ont teint le vin en rouge ſe détachent de mois en mois : les plus groſſieres s'affaiſſent promptement au fond du vaſe. Le vin rouge que vous aurez collé & mis en bouteilles vous paroîtra d'une netteté parfaite ; mais deux mois ſeront à peine écoulés, que le premier mouvement que vous donnerez à la bouteille, ou l'air que vous y aurez admis en verſant les deux premiers verres, élevera du fond un nuage qui ternira le vin, & en émouſſera tout l'agrément.

Il ne faut donc mettre de vin rouge en bouteilles, que ce qu'on en veut conſommer dans l'eſpace de deux mois. Autrement on riſque de trouver tout, ou perdu

Digitized by Google

ou altéré dès le troisieme, souvent plutôt : soit parce que le fond de la bouteille s'épaissit, & vous oblige à transvaser avec perte, à l'aide d'un petit siphon à deux branches : soit parce que le vin rouge de l'année acquiert dans la bouteille un goût âcre qui le rend méconnoissable : soit enfin parce qu'il y devient gras comme l'huile ; défaut dont on le guérit en agitant la bouteille : mais on l'en guériroit mieux dans le tonneau, en le roulant & en le collant, ou en attendant un an entier. LE VIN.

Quand au bout d'un an & plus, les sédiments se sont faits à diverses repriſes dans le vin rouge, on peut sans danger jouir de la commodité de le mettre en bouteilles. Il s'y soutiendra pour lors beaucoup mieux que dans le bois : parce que les pores du verre sont plus serrés. La colle n'y feroit aucun tort ; mais le vin s'étant parfaitement clarifié par ses propres efforts, elle pourroit être fort inutile.

Tant que le vin est en cercles, on le remplit tous les mois de tout ce qu'il y a de meilleur dans la cave, & s'il est possible, de vin de la même cuvée. Comme le bois qui le renferme est fort poreux, le vin, tant qu'il y loge, ne peut soutenir le voisinage d'aucune odeur forte ; telles que sont celles du fromage, du cidre, de la bierre, & du poiré. Pour dire en deux

Entretien du vin.

Propreté des caves.

Digitized by Google

LE VIN. mots ce qu'on en doit écarter, il faut porter la propreté de la cave jusqu'au scrupule. Voilà, mon cher Chevalier, la méthode la plus sûre de faire & de gouverner le vin. Une expérience de cinquante ans en a justifié la bonté. On voudroit que quelque habile Physicien y ajoutât l'art de fortifier les bouteilles contre les efforts du vin.

Le Pr. J'admire jusqu'où peut parvenir l'industrie d'un Peuple laborieux. Il est arrivé aux Champenois tout le contraire de ce qui arriva aux habitants de la Campanie. Les vins de Falerne, de Massique, de Formies, & de Cales, qu'Horace a chantés tant de fois, comme ce que l'Italie avoit de plus parfait, étoient tombés cent ans après lui, par la faute des habitants, qui négligerent la bonne méthode de les faire, en préférant l'abondance à la qualité : * & au-lieu que ces vins se conservoient autrefois un très-grand nombre d'années, aujourd'hui ils ont le sort de la plupart des autres vins d'Italie, qui sont si foibles, qu'on ne peut plus en faire usage dès le retour des chaleurs, à moins qu'on ne les cuise pour les soutenir jusqu'à l'année suivante. Les Champenois, au contraire, par leurs recherches, & par l'exactitude de leur méthode, sont parvenus non-seulement à donner à leurs vins, qui n'étoient point

Plin. Hist. nat. lib. XIV. c. 6.

Andreas Baccius, de vinis Italiæ.

* Copiæ potiùs quàm bonitati studentium.

Digitized by Google

connus, une très-grande réputation : mais même à les conserver, malgré leur délicatesse, beaucoup plus long-temps qu'on ne peut conserver ceux de Guyenne & de Bourgogne. Ceci est un fait assez récent, & des plus capables d'exciter l'émulation dans les autres vignobles. LE VIN.

Le Comte. J'ai la preuve de ce fait dans une note que je pris autrefois sur les progrès du vin de Champagne en passant sur les lieux. Au sacre de Philippe de Valois en 1328, les habitants de Rheims consommerent pour le repas qu'ils donnerent au Roi & à toute sa Cour, trois cents pieces de vin, partie de Beaune & de Saint-Pourçaint, partie de Rheims. Ceux-ci furent payés depuis six livres jusqu'à dix la queue ou les deux pieces. Le vin de Saint-Pourçaint revenoit à douze livres le tonneau, & celui de Beaune à vingt-huit livres la piece, ou cinquante-six livres la queue. *Mém. mf. de M. Jean Rogier.*

Le Pr. Il falloit que le vin de Rheims fût alors bien peu connu, ou qu'il fût extrêmement mal fait, pour être à un prix si inférieur à celui de Bourgogne.

Le Comte. Sous François I & Henri II, le vin de Rheims prit faveur par-tout ; & c'est une tradition que Charles V, François I, Henri VIII & Léon X, avoient chacun un Commissionnaire résident à Aï,

Digitized by Google

LE VIN. pour s'assurer à temps de ce qu'il y avoit de plus parfait.

En 1559. 18 Septembre, tiré du Chartrier de l'Hôtel-de-Ville de Rheims.

Au sacre de François II, on présenta au Roi du vin de Bourgogne à vingt livres la queue rendu à Rheims, & du vin de Rheims du prix de quatorze, dix-sept, & dix-neuf livres la queue. Dès-lors il étoit plus cher que celui de Bourgogne, eu égard aux frais de voiture. Au sacre de Charles IX

1561. *15 Mai.*

on présenta du vin de Rheims de vingt-huit & trente-quatre livres la queue, & du vin du Pays Laonnois plus cher que celui de Rheims. Au sacre de Henri III, on ne pré-

1575. *13 Fev.*

senta que des vins de Rheims, depuis cinquante-quatre jusqu'à soixante-quinze livres la queue. On n'en but point d'autres

1610.

au sacre de Louis XIII, & ils coûtoient cent soixante-quinze livres la queue. On les trouva si parfaits au sacre de Louis XIV, que tous les Seigneurs en voulurent avoir; & il a encore été beaucoup perfectionné depuis, sur-tout par la durée.

Parallele du vin de Bourgogne & du vin de Champagne.

Le Pr. Ce vin est enfin arrivé au point de se trouver le seul en France qui puisse entrer en concurrence de mérite avec celui de Bourgogne.

Le Comte. Si nous en croyons les plus fines langues, celui de Champagne l'emporte même de beaucoup sur celui de Bourgogne.

Digitized by Google

Le Pr. C'eſt une aſſez belle fortune pour le vin de Champagne, d'être parvenu à ſe voir au niveau de celui de Bourgogne, ſans vouloir prendre le deſſus. J'ai toujours cru qu'il en étoit du vin de Bourgogne, comme du bon eſprit, dont l'impreſſion eſt moins vive, mais dont on ne ſe laſſe point; & que le vin de Champagne reſſembloit au bel eſprit, qui brille & qui réjouit davantage; mais qui n'eſt pas toujours de ſervice. LE VIN.

Le Comte. Permettez-moi de ne pas admettre votre comparaiſon. Si vous la faiſiez entre la mouſſe de quelques vins de Champagne, & les ſaillies du bel eſprit, je la trouverois juſte. Il y auroit des choſes aſſez plaiſantes à dire ſur ce pétillement ſans fond & ſans ſolidité. Mais un vin de Champagne tel que celui de Silleri, réunit toute la vigueur du vin de Bourgogne avec un agrément qu'on ne trouve nulle part ailleurs. En fait de vin, comme en fait d'eſprit, l'union de la ſolidité & de la délicateſſe, eſt le comble de la perfection.

Le Pr. Je vous abandonne l'agrément pour m'en tenir à l'utilité. Le vin de Bourgogne paroît bien plus propre pour la ſanté, que celui de Champagne : il triomphera toujours par cette raiſon. Sa couleur ſeule annonce un vin qui a du corps. Je me défie de tout ce qui brille.

Digitized by Google

LE VIN. *Le Comte.* On ſe perſuade fort à la légere, que cette couleur foncée qu'on eſtime dans les vins de Bourgogne, eſt une marque de leur *ſalubrité* : mais cette rougeur leur eſt commune avec les vins les plus groſſiers. Elle ne provient que du mêlange des particules fort épaiſſes de l'écorce du grain de raiſin : & plus le vin en eſt chargé, moins il eſt fin & coulant : il en eſt même plus difficile à digérer. D'où vient que la gravelle & la goutte, ſi ordinaires dans les vignobles, ſont des maladies preſqu'inconnues à Rheims & à la riviere de Marne, où l'on fait uſage d'un vin peu coloré.

Jugeons de la bonté des viandes & des boiſſons, ſelon les ſimples loix de la nature. Il n'y a pas long-temps que vous remarquiez vous-même, que Dieu nous avoit épargné l'incertitude de l'examen, en nous faiſant juger de l'excellence d'une nourriture par l'impreſſion des ſens. Cette regle qui ne trompe point dans les choſes ſimples & ſans mêlange, aſſure la victoire au vin de Rheims. Son goût, ſon odeur ſeule annonce la nature la plus parfaite. Mais j'ai une autre remarque à vous faire, c'eſt que l'on peut faire en Bourgogne du vin à peu près auſſi blanc qu'en Champagne : mais il n'approche pas de la bonté du dernier. Au-lieu qu'on fait en Cham-

Digitized by Google

pagne du vin aussi rouge que celui de Bourgogne, & alors les Marchands le vendent, ou pour le meilleur vin de Bourgogne, à des gourmets qui s'y méprennent les premiers; ou pour du vin rouge de Champagne, à des connoisseurs qui en demandent par préférence. Enfin si l'on peut juger du mérite des vins par le prix que les Marchands y mettent, lorsque le meilleur vin de Bourgogne se vend trois cents livres sur les lieux, le vin fin de Champagne se vendra dans les caves de Silleri & d'Epernai, six, sept, & huit cents livres. LE VIN.

La Comt. Messieurs, croyez-moi, laissons ce procès indécis. Aussi bien n'y a-t-il point de juge qui ait droit d'en connoître & de prononcer. Et quand il y en auroit un, il feroit sagement de mettre le procès au croc, & de laisser éternellement durer cette querelle. Les prétentions dont ces deux grandes Provinces se flattent également, y entretiennent une jalousie qui nous est avantageuse. Les partisans du vin de Bourgogne & ceux du vin de Champagne forment, il est vrai, deux factions dans l'Etat; mais leurs démêlés sont réjouissants: leurs combats ne sont point dangereux. Il est même tout commun de voir ceux d'un parti entretenir des intelligences dans l'autre. On se rapproche souvent sans peine: il

Digitized by Google

LE VIN. arrive rarement que ceux qui ont tenu bon pour la Bourgogne dans le commencement du repas, ne se réconcilient avec la Champagne dès avant le dessert.

Mais, Messieurs, ne vous laissez pas tellement enchanter par les charmes du vin, que vous ne rendiez aussi justice aux autres boissons, quoique d'un mérite inférieur. Nous recueillons ici depuis quelques années, un cidre comparable à celui de Rouen. C'est ma vendange favorite. Je vous en donnerai le détail, après que M. le Prieur nous aura appris, s'il lui plaît, comment se fait la bierre.

La bierre, anciennement cervoise. *Le Pr.* Les matieres nécessaires qui entrent dans la composition de la bierre, sont l'eau, l'orge, le houblon, & la levure.

Eau. L'eau doit être légere & pénétrante. Cette qualité se déclare dans l'eau, par la facilité qu'elle a de mousser avec le savon. Si elle prend peu la mousse, c'est une marque qu'elle est revêche & chargée de principes étrangers à sa nature.

Orge. L'orge qui entre dans la bierre doit être germée & ensuite moulue.

Orge germée. Pour pouvoir germer, elle doit tremper durant vingt-quatre heures, puis être portée au cellier, qu'on appelle le

Le germoir. germoir, où elle demeure étendue jusqu'à ce que le germe en sorte de chaque grain de la longueur de quatre à cinq lignes. On

Digitized by Google

la fait sécher ensuite dans un bâtiment couvert, qu'on appelle la Touraille, sur un plancher à claire voie, & dont les ouvertures sont couvertes de grandes pieces d'étoffe de crin de cheval. L'orge étendue, & de temps en temps remuée, se seche, à l'aide de la chaleur, qui monte d'un fourneau placé dessous, & qui s'éleve au travers du plancher & de l'étoffe. LA BIERRE. La Touraille.

L'orge, tant celle qui est germée, que celle qui ne l'est point, car on les mêlange quelquefois, est mise ensuite au moulin pour y être brisée grossiérement: de façon cependant que la farine se détache du son.

Les vaisseaux nécessaires pour faire la bierre, sont les grandes chaudieres de cuivre, & les cuves de bois. Les chaudieres sont environnées de maçonnerie, & posées sur un fourneau de brique aussi large que la chaudiere. La chaudiere.

La cuve doit avoir deux fonds, le fond véritable, & le fond volant. Le fond véritable, qui est le plus bas, descend un peu en pente, jusques vers le milieu, où il est percé & bouché avec un bâton plus haut que la cuve n'est profonde. A deux pouces au-dessus du vrai fond, est le fond volant, composé de planches qu'on leve quand on le veut nettoyer, & percé d'une multitude de très-petits trous. Sur ce fond supérieur, La cuve. La tape.

Digitized by Google

LA BIERRE. on étend un peu de houblon, ou l'épaisseur d'un pouce d'épis de froment sans grains. C'est là-dessus que se met la farine d'orge. L'eau chaude qu'on tire de la chaudiere par le moyen d'une pompe, entre dans le bas de la cuve par un tuyau qui s'insinue entre les deux fonds. De là elle monte peu à peu par les petits trous du fond volant : elle souleve & fait nager toutes les matieres qu'elle rencontre plus haut. Elle ne doit être ni trop chaude, ni trop froide : mais en enfonçant une pele de bois dans la chaudiere, on reconnoît le juste degré de la chaleur que doit avoir l'eau, lorsqu'on la voit frémir autour de la pele. En ce moment on retire le feu, & l'on introduit l'eau dans la cuve; puis à force de peles & de bras, on remue fortement la farine, pour en faire passer toute
BRASSER. la substance dans l'eau. C'est de ce travail qu'est venu le nom de brasser & de brasseur.

On laisse à la farine une heure de repos. Après quoi on leve la tape ou le bâton qui bouche l'ouverture du fond, & qui s'éleve du milieu de la cuve. L'eau chargée de ce qu'il y a de plus fin & de plus nourrissant dans l'orge, s'échappe par les petits trous du fond volant, où le son & les parties les plus grossieres sont arrêtées, & elle va

Digitized by Google

se rendre par l'ouverture du véritable fond dans un réservoir. LA BIERRE.

On introduit de nouvelle eau dans la cuve : on brasse encore la même farine une seconde & une troisieme fois, & l'on en exprime ainsi toute la substance. On sait ce qu'on met d'eau dans une chaudiere, & ce qu'il en entre dans la cuve, en ces différentes reprises. La proportion de l'orge avec l'eau est d'un setier d'orge pour le muid d'eau.

L'eau chargée de la graisse de l'orge, est tirée du réservoir, pour être portée dans une chaudiere, où l'on la fait bouillir avec des bouquets de houblon mâle, à raison de sept livres & demie pour le muid d'eau. Pour faire de la bierre rouge, on laisse bouillir le tout pendant vingt-quatre heures ; ce qui en détruit les esprits les plus fins. Pour faire de la bierre blanche, il suffit qu'elle commence à bouillir. On la fait refroidir en la versant dans des baquets : ce sont des cuves plates, fort larges, & sans profondeur. Lorsqu'elle est tiede, on la fait passer dans une autre cuve, où l'on met un seau de levure par muid. La levure est l'écume que la bierre jette hors du tonneau, & qu'on recueille pour faire fermenter la nouvelle. Ce levain, après avoir été sept heures dans la cuve, commence à faire travailler & à unir intimement la

Les baquets.

Digitized by Google

LA BIERRE. farine de l'orge, & les esprits du houblon. On entonne alors la bierre, & on laisse un temps les vaisseaux ouverts, afin qu'elle écume & se décharge de ce qu'elle a d'impur. Pendant deux jours on remplit le tonneau de quatre heures en quatre heures.

La levure. Double bierre : bierre simple : petite bierre. La bierre dont j'ai parlé est la double. Si sur le muid d'eau l'on ne met que moitié des choses que je viens de dire, tant d'orge que de houblon & de levure, c'est de la bierre simple. Si l'on n'y met que le tiers, on la nomme petite bierre. Une légere pointe de coriandre produit dans la bierre un très-bon effet. Les Brasseurs de Paris, qui la font parfaite, s'en tiennent à cet agrément, & se gardent bien, ni de l'épaissir avec le miel, ni de l'affadir avec le sucre, ni de la rendre furieuse avec de l'ivraie, du gingembre & des épices, comme on fait quelquefois à Lille & à Londres.

La bierre se perfectionne en bouteilles, si elle n'y demeure que quelques mois. Mais après un terme, tantôt plus court, tantôt plus long, & qu'il faut prévenir, elle acquiert dans le verre & dans le grès une amertume insupportable.

Histoire de la bierre & du cidre. L'usage de la bierre est de tous les temps & de tous les Pays, où il n'y a point de vignes. Le cidre passe pour n'être pas une invention ancienne, ou si l'on trouve

des

Digitized by Google

Digitized by Google

Gravé par J.C.Back.

Pommes.

Digitized by Google

des preuves * qu'il ait été en usage, même chez les Hébreux & ailleurs, il faut convenir que l'usage en a été moins universel : & ce n'est que depuis trois cents ans au plus, qu'il est devenu commun en Angleterre & en Normandie, où l'on montre encore dans plusieurs Monasteres l'ancienne brasserie, aujourd'hui inutile. L'usage de cette liqueur agréable & bienfaisante se répand de plus en plus, depuis une quarantaine d'années, dans nos Provinces voisines de l'Océan. Mais je ne veux pas m'opposer, par une plus longue histoire, à l'impatience où est M. le Chevalier, de savoir comment le cidre se fait. La Bierre.

La Comt. Le cidre est le jus des pommes, non de celles qu'on estime pour l'usage ordinaire, comme la reinette, le calville, & bien d'autres ; mais des pommes les plus rustiques, ou qui ont le moins d'agrément. Parmi ces pommes, les unes sont douces, les autres sures. Celles-ci font un mauvais cidre, & le plus court est d'en arracher le plant, ou de le greffer. Les pommes douces sont les uniques bonnes pour faire un cidre gracieux, & qui ne fatigue ni la langue, ni la tête. On Le Cidre.

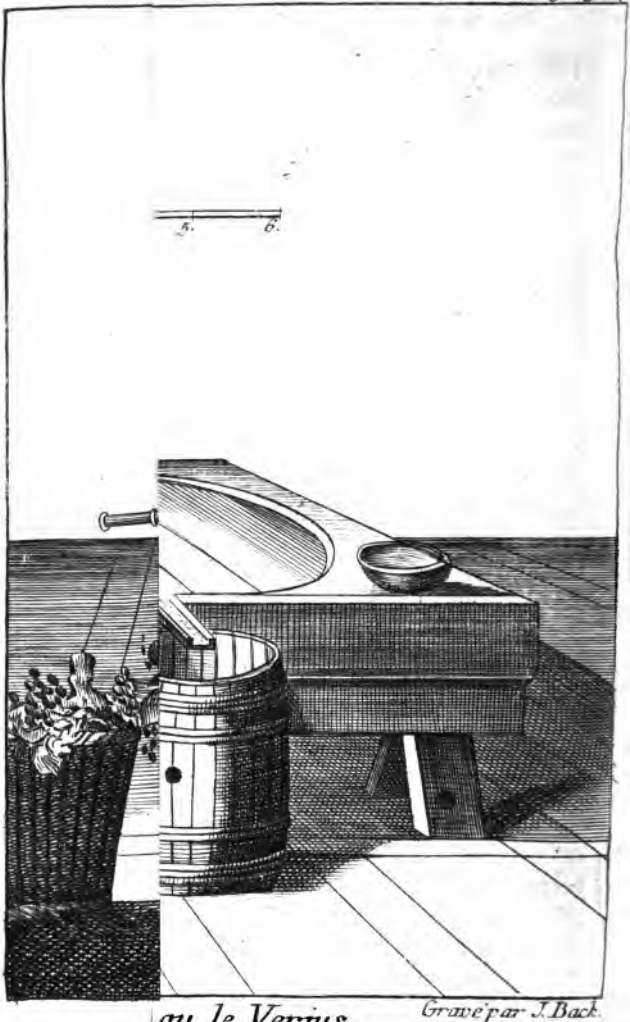
* Sicera Hebræo sermone (shecar) omnis potio nominatur quæ inebriare potest, sive illa quæ frumento conficitur, sive pomorum succo. *Hieron. ep. ad Nepot.*

Digitized by Google

LE CIDRE. cueille proprement les pommes : ou, lorsque dans une année abondante cette cueillette coûteroit trop à faire, on abat le fruit à coups de perches. On le laisse exposé à l'air en différents monceaux. Il s'y perfectionne : puis on le porte au grenier, où l'on range chaque espece selon son degré de maturité, pour les presſurer de même à différentes repriſes, jusques bien avant dans l'hiver. On brise d'abord les pommes triées & sans pourriture, dans une grande auge faite en cercle, sous une ou deux meules de bois, posées debout, & attachées par leur essieu à un arbre tournant, qu'un cheval fait aller. Au défaut de cette auge, on peut briſer les pommes avec des pilons. On les emporte ensuite sur un preſſoir semblable à celui qui sert à fouler le raisin : & afin que cette bouillie de pommes se puisse maintenir sur le preſſoir, on en met en quarré un lit de quatre ou cinq doigts d'épaiſſeur, sur lequel on étend de la paille, qui déborde quelque peu. Sur cette paille on met une seconde couche de pommes pilées, puis un rang de paille, & en continuant ainsi tant qu'on le juge à propos. Au-lieu de paille nous faisons usage ici de grandes toiles de crin, qui contiennent mieux le marc. On abaisse ensuite les grands bois du preſſoir avec la

Digitized by Google

Digitized by Google



ou le Verjus.

Gravé par J. Back.

Digitized by Google

roue, & le jus coule dans un vaiſſeau enfoncé en terre, d'où on le tranſporte dans les tonneaux pour l'y laiſſer bouillir quinze jours ou trois ſemaines durant : après quoi on le bouche. LE CIDRE.

Le Comte. Il y a un autre petit preſſoir, qui épargne l'embarras des lits de paille & des recoupes. On le nomme preſſoir à coffre, parce qu'il eſt fait comme un coffre, & contient tout ce qu'on y veut fouler, pommes, poires, ou raiſins. Un des bouts du coffre eſt une piece de bois mouvante, qu'on pouſſe à l'aide d'une roue & d'une vis; & à meſure que le marc eſt preſſé, le jus coule par les ouvertures des côtés.

La Comt. Pour boire le cidre dans ſa perfection, & pour le rendre mouſſeux, il faut attendre qu'il ſoit fait dans le tonneau : & lorſqu'il flatte agréablement le goût, on le colle comme le vin, & on le met en bouteille : il s'y ſoutient beaucoup mieux & plus long-temps qu'en cercles. Il n'y a pas beaucoup de façon à cette vendange : c'eſt en quoi elle me plaît davantage.

Le Chev. Puiſque chacun fait les fraix d'une excellente boiſſon, il eſt juſte que je fourniſſe auſſi la mienne. Celle que je vous préſenterai a deux qualités fort eſtimables : elle eſt très-ſalutaire, & ne coûte Vin de genievre. *Vie du Comte de Moret.*

DIFFÉRENTES BOISSONS.

preſque rien. C'eſt le vin de genievre : on pourroit l'appeller le vin des pauvres, quoique des perſonnes très-riches en faſſent uſage. Il ſe fait avec ſix boiſſeaux de graines de genevrier, & trois ou quatre poignées d'abſinthe. On laiſſe infuſer le tout durant un mois dans cent pintes d'eau. On peut en laiſſer tomber le marc, & tirer la liqueur au clair. Elle eſt beaucoup meilleure & plus gracieuſe étant vieille. C'eſt une boiſſon inventée ou perfectionnée par le Comte de Moret, fils d'Henri IV, dont je viens de lire l'hiſtoire. Ce Prince qu'on avoit cru mort à la bataille de Caſtelnaudari, paſſa le reſte de ſa vie, qui fut très-longue, dans une retraite, où il vivoit ſaintement avec quelques autres Solitaires. Il jouit toujours de la plus parfaite ſanté, avec le ſecours du travail des mains, & de cette boiſſon.

Le Pr. Tous les Peuples à qui la nature ou les loix refuſent l'uſage du vin, ont inventé des boiſſons différentes. Les Indiens tirent du palmier une liqueur excellente; mais qui ne dure dans ſa bonté que quelques jours. Les Turcs ont de certaines pâtes qu'ils délaient dans l'eau pour rendre celle-ci, ou plus agréable, ou plus nourriſſante. Les Américains font diſſoudre dans l'eau leur pâte de cacao. Les Li-

Digitized by Google

thuaniens, les Polonois, & les Moſcovites qui ont beaucoup de miel, le délaient dans de l'eau, qu'ils font un peu bouillir, puis fermenter au ſoleil. Ils en font une liqueur qui a beaucoup de force, & ne manque pas d'agrément. C'eſt ce qu'on nomme hydromel. Les Anglois tirent des boiſſons de la framboiſe, de la groſeille, de la fraiſe, & de bien d'autres fruits. Mais leur liqueur favorite eſt le ponche, qui eſt une compoſition de deux tiers d'eau-de-vie, & d'un tiers d'eau commune. Ils y joignent une doſe de ſucre, de cannelle, de girofle en poudre, de pain rôti, ſouvent des jaunes d'œufs, & du lait pour épaiſſir le tout. DIFFÉRENTES BOISSONS. Hydromel. Ponche.

Le Chev. De l'eau-de-vie & du lait, voilà un étrange aſſortiment!

Le Pr. Nous leur faiſons le procès ſur le mêlange de leurs boiſſons : ils nous rendent la pareille ſur la diverſité de nos ragoûts.

Le Comte. Ce qui me ſeroit le plus ſuſpect dans le ponche, & encore plus dans les autres liqueurs fortes, c'eſt l'uſage de l'eau-de-vie, qui en eſt toujours la baſe, & que je crois pernicieuſe.

Le Chev. Mais l'eau-de-vie eſt un extrait de ce qu'il y a de plus fin & de plus fort dans le vin. Quel mal en peut-il arriver? Eau-de-vie.

Digitized by Google

DIFFÉRENTES BOISSONS.

Le Comte. Ces esprits si vifs & si agissants, sont bridés dans le vin, & rectifiés par les autres principes qui les accompagnent. Celui qui connoît la structure de notre corps, & la force de ces principes, a pris soin de les distiller & de les mêlanger dans la juste proportion que nos organes demandoient. Mais l'extrait que vous faites de la partie du vin la plus agissante, en la séparant par la violence du feu d'avec celle qui en modéroit la fougue, ne peut manquer de porter par-tout le trouble & l'incendie. Je ne disconviens pas qu'on ne puisse en faire usage à titre de remede, comme on se sert des autres distillations chymiques. Mais l'usage tant soit peu fréquent de ces liqueurs violentes, ne peut manquer, ni d'altérer le sang, ni d'affecter les organes même, & ce raisonnement n'est que trop justifié par l'expérience.

Dangers des liqueurs.

Digitized by Google

LES BOIS.

QUINZIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. AVec l'agréable fraîcheur qu'on éprouve en entrant dans ces bois, ne remarquez-vous point, Monſieur, qu'on reſſent encore une je ne ſais quelle émotion qui plaît, & dont vous pourrez trouver la cauſe mieux que moi.

Le Pr. La lumiere du jour affoiblie par l'épaiſſeur de la verdure, la beauté & la hauteur de ces grands arbres, enfin le ſilence profond qui regne ici par-tout, toutes ces choſes réunies, ont un air de nouveauté, de grandeur, & de majeſté qui frappe d'abord. Elles nous portent au recueillement, & nous invitent à penſer.

Le Chev. Voilà l'endroit du monde le plus propre pour diſcourir ſur l'Hiſtoire Naturelle. Mais je doute que la forêt elle-même nous puiſſe fournir rien de curieux.

Digitized by Google

LES BOIS. Ce n'eſt d'un bout à l'autre que la répétition de la même choſe : toujours des feuilles, toujours du bois.

Le Pr. Eſſayons de conſidérer ce bois ſous les différentes faces, & dans les différents uſages qu'il peut avoir. Peut-être y trouverons-nous, autant qu'ailleurs, des ſujets d'admiration & de reconnoiſſance. Commençons, je vous prie, par comparer les hautes tiges que cette forêt éleve dans l'air, avec ces petites plantes qu'on cultive là bas dans la plaine. Quelle différence entre ce jardin-ci & les nôtres! Les nôtres ſont ſpacieux, quand ils contiennent quelques arpents de terre. Celui-ci couvre un Pays tout entier. Les productions en ſont ſans nombre, & d'une taille démeſurée. Cependant tous ces troncs ſi bien nourris, ſont à peine diſtants de quelques toiſes, & ſouvent à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre. Qui a pu entreprendre & amener à ſa perfection tout cet ouvrage? Quel Jardinier a pris ſoin de planter cette prodigieuſe multitude d'arbres? Qui a pu ſuffire au ſoin de les élaguer, de les arroſer? Je cherche avec une égale curioſité quelle peut être l'origine de ce jardin immenſe, & quelle en peut être la deſtination.

Ce n'eſt point l'homme qui a été chargé

Digitized by Google

de planter, ni d'entretenir les forêts. Le bled, les légumes, la vigne, & quelques arbres assez peu élevés ont été soumis à son industrie, pour l'occuper & pour l'exercer utilement. Les plantes qu'il cultive ont été proportionnées à sa petitesse, ou il les y ramene par la taille. Elles montent peu, pour ne pas refuser un accès facile à la main qui les façonne. Mais Dieu s'est réservé les arbres des forêts: & quoiqu'il donne aussi l'être & l'accroissement à toutes les autres plantes, les forêts sont proprement son jardin. Lui seul les a plantées: lui seul les entretient. C'est lui qui en disperse les petites graines sur toute une large Contrée. C'est lui qui a donné des ailes à la plupart de ces graines, pour être plus aisément emportées par l'air & répandues en plus de lieux. Il suffit, pour s'en convaincre, de jetter l'œil sur la graine du tilleul, de l'érable, & de l'orme. C'est lui qui en tire ensuite ces vastes corps qui s'élevent si majestueusement dans les airs. Lui seul les affermit par de fortes attaches, & les maintient dans la durée de plusieurs siecles, contre les efforts des vents qu'il envoie sur la terre. Lui seul tire de ses tréfors des rosées & des pluies suffisantes, pour leur rendre tous les ans une verdure nouvelle, & pour y entretenir une espece d'immortalité. Nous allons encore

LES BOIS.

Origine des forêts.

Digitized by Google

LES BOIS. aujourd'hui dans les forêts où les Druides cueilloient en cérémonie le guy du chêne, il y a plus de deux mille ans. Nous retrouvons encore la forêt des Ardennes, qui couvroit une grande partie de la Gaule Belgique, long-temps avant Jules-César. La forêt-noire, & la forêt de Bohême, sont les restes de la forêt Hercinienne, qui couvroit autrefois la Germanie entiere, & s'étendoit jusqu'en Transylvanie.

Comment. Cæs.

Le Chev. Assurément, ce ne sont pas les hommes qui ont planté ces vastes forêts. Ils ne savent que les abattre. Mais que vous semble-t-il de l'origine qu'ils attribuent aux forêts? c'est la terre, disent-ils, qui les produit d'elle-même. Qu'on néglige de cultiver certaines terres, il y viendra du bois tout naturellement.

La terre n'est point féconde par elle-même.

Le Pr. Nous nous formons de la fécondité de la terre, une idée confuse, qui en lui prêtant ce qu'elle ne fait point, deshonore la vérité, & affoiblit notre reconnoissance. Nous avons déja remarqué que tout ce qui naît de la terre est un corps organisé, qu'elle ne peut façonner, & qui a été formé dès le commencement par une volonté de Dieu tout aussi expresse que celle qui a formé la terre elle-même. La graine qui produit cette plante, est en petit une plante toute semblable à la

Digitized by Google

précédente, & qui ne fait que se dégager & s'accroître. Mais non-seulement la terre ne peut former aucunes plantes : on peut, & on doit même dire, ce me semble, que ce n'est pas proprement la terre qui les nourrit. Elle est destinée à recevoir, à contenir, & à livrer aux plantes les sucs nourriciers dont celles-ci ont besoin : en ce sens elle est féconde. Mais ce n'est pas de sa substance qu'elle fournit les sucs aux plantes : & elle ne leur donne ni l'action, ni l'accroissement. D'elle-même c'est une masse lourde, seche, stérile, qui tire d'ailleurs les sucs & l'aliment qu'elle communique aux animaux, & à tout ce qui trouve sa vie en elle. LES BOIS.

La verdure, les fleurs, & les graines dont les arbres se couvrent & se dépouillent tous les ans, la seve dont il se fait une dissipation perpétuelle, & dont nous éprouvons la fraîcheur, non-seulement dans les forêts, mais même dans un chantier, & long-temps après que le bois est abattu ; sont des pertes qui épuiseroient la terre à la longue, si elle en fournissoit du sien la matiere. Les coupes qu'on fait dans les bois taillis & dans les hautes futaies, & qui se renouvellent toujours après certains espaces de temps, étant mises ensemble durant quelques siecles, formeroient des monceaux aussi hauts que les montagnes

Digitized by Google

LES BOIS. où l'on les taille. Si la terre produisoit ou nourrissoit du sien tous ces bois, il faudroit qu'elle usât ses propres entrailles. Les montagnes intérieurement minées & dévorées par le travail de tant de profondes racines, diminueroient sensiblement. L'inanition les auroit abaissées de siecle en siecle: & il y a long-temps que de si petites éminences seroient au niveau des plaines.

Expérience de Vanhelmont. Il en est de la terre qui nourrit nos forêts sans diminution de hauteur & de volume, comme de la terre d'une caisse qui nourrit un oranger. Qu'on mette deux cents livres de terre dans une caisse, en y plantant un arbre, cette terre pesée au bout de trois ou quatre ans, se trouvera encore exactement du même poids.

Le Chev. Cependant cet oranger a pris de l'accroissement: il a porté deux ou trois fois de nouvelles feuilles & de nouveaux fruits. Tout cela pese: où l'a-t-il donc pris?

Le Pr. Puisque la terre se trouve exactement du même poids, la matiere des accroissements vient d'ailleurs. La terre n'est que le lieu qui contient la plante, & le canal des sucs qui la nourrissent. C'est donc une puissance toujours agissante & une sagesse toujours bienfaisante qui a pris soin de planter ces grands arbres, qui les entretient sans notre secours, & qui ne cesse

Digitized by Google

de faire rouler dans l'air & dans la terre, l'eau, le sel, l'huile, le feu, même les parties terreuses & tous les principes, soit simples, soit mêlangés, dont chaque espece a besoin. Les Bois.

Le Chev. J'entends à présent en quel sens la terre est féconde. Mais Dieu qui est l'auteur de cette fécondité, nous auroit fait beaucoup plus de bien en formant de grandes forêts d'arbres fruitiers, au-lieu de multiplier ainsi les arbres stériles. Destination des forêts.

Le Pr. Les arbres des forêts sont appellés stériles, par comparaison avec d'autres, dont les graines sont enveloppées d'une chair, qui en les conservant, sert aussi à nous nourrir. Mais les premiers ne sont, dans la vérité, rien moins que stériles : ils sont pour nous une source intarissable de richesses & de commodités supérieures par bien des endroits, à celles que nous tirons des arbres fruitiers.

Le Chev. Les forêts peuvent nous donner de l'ombre pour nous rafraîchir en été, & du bois pour nous chauffer en hiver. Je n'y vois rien de plus.

Le Pr. Tout en est utile : examinons d'abord l'usage des feuilles ; nous continuerons par les graines : de là nous descendrons aux écorces, puis aux racines ; & enfin nous viendrons aux différents usages du bois.

Digitized by Google

LES BOIS. Les feuilles sont utiles sur l'arbre, & le sont encore après leur chûte. Sur l'arbre elles sont une des grandes beautés de la nature. Nos arbres fruitiers n'ont rien qui approche de la verdure des forêts. Elle procure à l'homme & aux animaux une fraîcheur aussi salutaire que délicieuse. Elle fournit la vie aux arbres mêmes. Puisque comme l'arbre étend ses racines dans la terre pour sucer par leurs chevelus les liqueurs qu'elle contient, de même il étend ses rameaux dans l'air, pour en recevoir par les soupiraux de ses feuilles, les esprits & la chaleur qui s'y insinuent, & qui vont animer le corps de la sève jusqu'au bout des racines, si même une bonne partie de la sève des arbres n'y est introduite par les feuilles : ce qui peut aisément se justifier par le prompt dépérissement de la plupart des arbres qui manquent d'air, sur-tout par le haut ; d'où il arrive que n'y ayant sur eux aucune chûte d'air qui leur apporte de nouveaux sucs, ils languissent & meurent faute de la partie de leur nourriture, peut-être la plus nécessaire à leur végétation.

Usage des feuilles.

Chûte des feuilles. Lorsque l'air, resserré par les froids, n'exerce plus son ressort sur la sève, celle-ci s'engourdit : & si elle ne cesse pas totalement de couler, du moins elle ne coule que très-foiblement. Les feuilles qui

Digitized by Google

ne dissipent plus leur suc par la transpiration, comme elles faisoient en été, s'épaississent & tombent par leur propre poids, ou bien elles jaunissent, s'éventent, & se dissipent à la moindre secousse des vents, auxquels elles servent de jouet. La terre en est bientôt couverte : elles se pourrissent au bas des arbres, & sous les pieds des animaux. On les croiroit perdues & entiérement inutiles ; mais c'est cette pourriture même qui fait la graisse de la terre. Les pluies en détachent le sel qui y reste, & l'emportent avec elles autour des racines, dont les chevelus s'en saisissent. Cette jonchée de feuilles préserve sous son épaisseur les racines des plantes encore jeunes, & les met à couvert des atteintes du grand hâle & des vents froids. Elle couvre les glands & toutes les graines, & entretient autour d'elles une humidité qui les aide à germer, comme si elles étoient dans la terre la plus douce, & supplée ainsi au travail de l'homme. Les gens de campagne en font souvent de grands amas : ils brûlent ces feuilles tout l'hiver, & en font des cendres propres à desserrer les terres fortes & paresseuses. LES BOIS.

Les graines dont il semble que le vent se joue aussi-bien que des feuilles, n'en sont que mieux dispersées, pour étendre USAGE DES GRAINES.

Digitized by Google

LES BOIS. & multiplier les especes. Après le service important de perpétuer nos forêts, elles nous servent encore à divers usages.

Glands. Faines. Les glands de toutes les différentes sortes de chêne, les faines du hêtre, & bien d'autres graines, sont la nourriture chérie des porcs & des sangliers. Les baies d'une multitude d'arbres & de buissons, servent de ressource à la plupart des petits oiseaux. Quoique nous cultivions dans nos jardins les arbres qui donnent la cornouille, la noix, l'avelline, & la noisette, tant la franche que la commune; c'est par-tout qu'on trouve dans les forêts le cornouiller & le coudrier. Le noyer qui aime le grand air, n'est bien, ni dans un jardin, où il nuit à tout ce qui l'environne, ni dans un bois où il est étouffé. On le laisse en pleine campagne, où il ne demande pas plus de culture que les arbres des bois. Il nous donne une graine préférable à bien des fruits, soit pour l'usage de la table, soit pour l'huile qu'on en tire, & qui sert à éclairer les pauvres à peu de frais, & à immortaliser les ouvrages des Peintres, dont elle fortifie & marie admirablement les couleurs.

Noisettes. Noix. Huile de noix.

Je ne vous dirai rien des châtaignes, des amandes douces ou ameres, ni de tant d'autres graines dont l'usage nous est fami-

Digitized by Google

lier. Parcourons seulement les principales especes de noix ou les amandes étrangeres qu'on estime le plus. LES BOIS.

La noix muscade est de ce nombre : on en fait cas pour sa chaleur bienfaisante, & pour son odeur aromatique. C'est la graine d'un arbre qui croît dans l'Isle de Banda, & dans quelques autres de l'Océan oriental, dont les Hollandois se sont approprié les récoltes, soit à titre de conquêtes, soit en payant aux Insulaires des pensions qui sont plus utiles à ceux-ci que l'ancien produit de leurs arbres. Cette noix est d'abord couverte d'un surtout grossier, qui se fend peu à peu de lui-même, & ensuite d'une espece d'enveloppe charnue, qui embrasse toute la noix. Cette enveloppe, qu'on nomme macis, est fort estimée pour son excellente odeur & pour ses qualités médicinales. La noix nous est envoyée confite, ou seche, & dépouillée du macis. Elle est d'usage dans les assaisonnements & dans les remedes. Noix muscade. Macis.

Le caffé, qui par ses bons effets, a pris faveur par-tout, est la baie, ou la graine d'un petit arbre qui n'étoit autrefois connu qu'au Royaume d'Yemen en Arabie. La semence qui se trouve dans le cœur de son fruit ayant la propriété de tenir la tête libre & éveillée, lorsqu'on la prend en infusion, les Moines Arabes furent, dit-on, Caffé.

Digitized by Google

LES BOIS. les premiers qui en firent usage pour acquitter, sans assoupissement, leurs Offices nocturnes. Cette boisson artificielle s'accrédita aisément parmi des Nations qui en inventent souvent de nouvelles, pour remplacer le vin dont la Loi de Mahomet leur interdit l'usage. D'abord quelques Docteurs Turcs s'opposerent à l'introduction de cette boisson, comme trop agissante, & tenant trop de la force du vin. Mais le Mouphti leva la difficulté : le caffé fut déclaré non vineux & licite. On en fit usage publiquement à Constantinople & au Caire, d'où il nous fut apporté il y a environ soixante ans.

Le Chev. Je suis surpris qu'on ne seme pas, au moins dans nos Provinces méridionales, une graine si utile & de si grand débit.

Le Pr. Elle ne réussiroit ni là ni ailleurs: parce qu'il faut qu'elle soit semée aussi-tôt qu'elle est recueillie. On croyoit autrefois, & bien des gens croient encore, que les Arabes de Moka marinent ou lessivent les semences du caffé, avant que de nous les envoyer; pour empêcher qu'on ne puisse les semer, & qu'on ne leur ôte le profit de cette plante en la multipliant ailleurs. Mais depuis qu'on en a porté quelques plantes dans l'Isle de Bourbon *,

* A l'Orient de Madagascar.

Digitized by Google

à Batavia, & en Hollande; puis de Hollande en France, où on les a cultivées avec succès, on a reconnu que la ſemence de cet arbre ne leve point quand on differe quelque peu à la remettre en terre. Celles qui furent cueillies à Amſterdam, & envoyées à Paris, ne réuſſirent point. Mais toutes celles qu'on a cueillies à Amſterdam, à Maiſons, & au Jardin du Roi ſur les petits caffiers qu'on y avoit plantés, ont fort bien levé quand on a pris ſoin de les mettre en terre ſans délai. Les Bois.

Le caffier ſe peut voir au Jardin Royal, où il n'a encore que ſept ou huit pieds de haut, & une tige de la groſſeur d'un pouce: mais il s'éleve dans l'Arabie & à Batavia à la hauteur de plus de trente pieds, & n'excede guères quatre ou cinq pouces d'épaiſſeur. Il eſt en tout temps chargé de fleurs & de fruits. Il donne ſur toute la longueur de ſon tronc, des branches qui ſont toujours exactement oppoſées l'une à l'autre, & par différentes paires, dont l'une croiſe l'autre. Les feuilles qui tiennent de la figure du laurier ordinaire, ſont auſſi rangées deux à deux. De l'aiſſelle de la plupart des feuilles, naiſſent des fleurs blanches d'une odeur douce, & aſſez ſemblables pour la figure à celles du jaſmin, avec cinq étamines au milieu. La baie ou le fruit qui ſuccede ne reſſemble pas mal pour la figure

Digitized by Google

LES BOIS. & pour la couleur, à un bigarreau. La chair qui n'en eſt point déſagréable, ſert d'enveloppe à deux coques qui contiennent chacune une ſemence. L'une des deux avorte aſſez ſouvent, faute d'avoir reçu ſa fécondité dans le temps de la fleur : l'autre en devient plus forte & mieux nourrie.

USAGE DU CAFFÉ. Il y en a qui font infuſer le fruit entier, après l'avoir ſéché. D'autres ne font infuſer que les enveloppes. La maniere la plus uſitée, & qu'on trouve la meilleure, eſt de ne faire infuſer que la ſemence, après l'avoir un peu rôtie dans un vaiſſeau de terre verniſſé, toujours plus ſain qu'un vaiſſeau d'airain ou de fer. Le juſte degré de la torréfaction, eſt la couleur du caffé tirant ſur le violet, & l'expreſſion d'une huile très-agréable à l'odorat. S'il noircit, le volatil en eſt perdu. Le caffé nouvellement pulvériſé a toujours plus de vertu ; & jetté dans l'eau bouillante, il perd moins de ſes parties volatiles que quand il eſt mis d'abord dans l'eau froide. Lorſque le bouillon ſouleve la poudre du caffé juſques ſur les bords de la caffetiere, on la fait rentrer, & on la précipite en la tournant quelque temps avec la cuiller. Ce mouvement en empêche la perte & en perfectionne la qualité.

M. de Juſſieu, Mém. de l'Acad. 1713. Nos habiles Médecins fondés ſur l'expérience, attribuent au caffé les propriétés de faciliter la digeſtion, de précipiter les ali-

Digitized by Google

ments, & d'éteindre les aigreurs lorſqu'il eſt pris après le repas. Bien des perſonnes en trouvent l'uſage encore plus eſtimable le matin pour diſſiper les ennuis, les nuages & les appeſantiſſements de l'eſprit, qu'il rend propre au travail. Perſonne n'ignore ni le danger qu'il y auroit pour le repos de la nuit à réitérer l'uſage de cette boiſſon en un même jour; ni les précautions qu'on prend de corriger l'amertume des ſels du caffé par le moyen du ſucre, du pain & du lait; du ſucre en tout temps; du pain quand on le prend à jeun; & du lait pour les tempéraments maigres que ce ſel altéreroit. Les Bois.

Le Chev. Y a-t-il, je vous prie, quelque choix à faire dans l'achat du caffé?

Le Pr. On eſtime beaucoup plus le petit verdâtre, ſur-tout celui qui a une bonne odeur, & qui nous vient du Caire par Marſeille, ou immédiatement de Moka par les vaiſſeaux de la Compagnie, que le gros caffé de nos plantations de la Cayenne, de la Martinique, & de S. Domingue. Ce dernier gagne à vieillir. Mais depuis ſix ou ſept ans on s'apperçoit que cette précaution n'eſt plus néceſſaire. Ces nouvelles plantations ſont changées en mieux, & ſe perfectionnent tous les jours.

Le cacao qui fait la baſe du chocolat, eſt encore une graine. On la trouve rangée par maniere de pépins, ou d'amandes, dans Cacao. Chocolat.

Digitized by Google

LES BOIS. une espece de concombre ou de melon, qui vient sur un petit arbre aux Indes Occidentales. Ces amandes s'y trouvent au nombre de trente-cinq, quelquefois un peu plus. Etant dépouillées de leur écorce par le feu, ensuite pelées, puis rôties dans une bassine à un feu modéré, elles se pilent dans un mortier bien chaud. Les Américains les écrasent avec un rouleau de fer sur une pierre plate fort chaude. Il s'en forme une pâte douce qu'on cuit avec un peu de sucre; voilà ce qu'on appelle du chocolat de santé. Pour faire du chocolat avec odeur, on remet ou dans le mortier, ou sur une pierre, quatre livres de cette pâte & trois livres de sucre en poudre. Quand le tout est mêlé, on y ajoute une poudre composée de la graine de dix-huit gousses de vanille, d'une dragme* & demie de cannelle, & de huit clous de girofle. Quelques-uns y ajoutent deux grains d'ambre gris. D'autres un grain de musc. Quoiqu'on ne puisse guères y en mettre moins, peut-être est-ce toujours trop. On en bannit sur-tout le poivre & le gingembre. Cette composition se diversifie selon le besoin ou selon le goût des nations & des particuliers. Le tout promptement mêlé, de crainte qu'il ne s'en évapore trop de volatil, on en fait des tablettes, qu'on

Vanille.

* La dragme est la même chose qu'un gros, qui contient la huitieme partie d'une once ou soixante & douze grains.

Digitized by Google

tient bien empaquetées, & qui ſe mangent, ou qu'on met en liqueur. Les Bois.

Le Chev. Comment cette liqueur ſe prépare-t-elle?

Le Pr. Dans une pinte d'eau qui commence à bouillir, on jette quatre onces de chocolat nouveau, & quelque peu moins de ſucre en poudre. On couvre la chocolatiere, & on la laiſſe bouillir durant un quart-d'heure; en agitant ſur la fin la liqueur avec un moulinet. C'eſt un bâton qui paſſe au travers du couvercle, percé exprès. On roule ce bâton dans ſes mains dans deux ſens contraires tour-à-tour. On éloigne le vaiſſeau du feu; puis un quart-d'heure après l'avoir retiré & laiſſé repoſer, on agite encore le moulinet pour faire mouſſer la liqueur, qu'on verſe enſuite dans les taſſes, & qu'on prend la plus chaude qu'il eſt poſſible. Le cérémonial de la mouſſe peut bien être fort inutile. On prétend que le chocolat, même en petite quantité, peut tenir lieu de beaucoup de nourriture, & qu'il aide les fonctions de l'eſtomac.

Le Chev. J'ai ſouvent entendu parler de la noix de cocos, qu'il faut apparemment diſtinguer du cacao. Cocos.

Le Pr. Ce ſont deux choſes toutes différentes. L'Inde, l'Amérique, & d'autres Pays ont des forêts de cocotiers, qui ſont

Digitized by Google

LES BOIS. *Dictionnaire de Lemery.*

des especes de très-grands palmiers qui donnent des noix, souvent plus grosses que la tête d'un homme. Il seroit difficile de dire lequel des deux, ou de la graine ou de l'arbre même, produit le plus d'utilité aux habitants. Le bois en est bon pour faire des maisons & des navires. La feuille, qui est grande & épaisse, sert à couvrir les toits. On en fait un parchemin propre à écrire; on en fait des voiles de vaisseaux. On tire des branches, par la térébration, une liqueur agréable comme le vin, qu'on peut conserver par la cuisson, ou convertir en vinaigre. De dessous l'enveloppe de la graine, on tire une bourre très-fine, propre à faire des cordes, & à calfeutrer les moindres ouvertures des vaisseaux. La coque de la noix sert à faire des tasses, des cuillers, & toutes sortes d'ustensiles. La moëlle en est excellente à manger. On exprime de cette moëlle une huile également bonne à manger & à brûler. Enfin cette moëlle contient depuis deux jusqu'à quatre livres d'une eau délicieuse, qui sert de boisson ordinaire aux habitants, & de lait à leurs enfants.

Cachou. *Histoire du Cachou, par M. de Jussieu.*

Le Chev. Peut-on savoir ce que c'est que le cachou, dont on fait usage dans les maux de gorge, & dans d'autres? Il a quelquefois l'air d'une petite graine: on le

Digitized by Google

le prendroit ſouvent pour une ſorte de terre. LES BOIS.

Le Pr. Ce n'eſt autre choſe qu'une pâte deſſéchée qu'on nous envoie, ou une maſſe brute, ou en petits grains, auxquels on a donné quelque odeur. Mais cette pâte provient d'une noix qu'on recueille ſur le palmier nommé Arec. On en extrait un ſuc ou un ſédiment qui s'épaiſſit, & dont les Médecins conſeillent l'uſage. NOIX D'ARec.

Il ſeroit trop long de détailler les autres ſecours que la médecine emprunte tous les jours des graines de différents arbres, tant domeſtiques qu'étrangers. Voyons d'un coup d'œil l'uſage qu'on fait des écorces.

Les écorces des arbres en ſont la partie qui contient le plus de ſel & d'huile: apparemment parce que la ſeve & l'huile qui montent par les longs filets du bois, retombent par l'écorce. Cette abondance de ſels & de principes végétaux ſe manifeſte par la bonté des cendres de l'écorce, toujours préférables à celles du bois pelard ou écorcé. C'eſt cette abondance de ſel & d'huile, qui eſt cauſe que le tan ou les écorces de chênes & autres étant pulvériſées, ſont ſi utiles pour façonner le cuir & le mettre à notre ſervice. En poudrant ainſi une peau à pluſieurs repriſes, on l'affermit & on la rend ſouple. Le ſel qui la pénetre USAGE DES ÉCORCES. LE TAN.

Digitized by Google

Les Bois. de toute part, la fortifie, & l'empêche de se corrompre. L'huile qui s'y insinue partout l'assouplit, la dispose à se prêter à tous les mouvements du corps qu'elle habille: mais elle fait plus, elle la rend impénétrable à l'eau.

On se trouve très-bien d'enfoncer dans une couche de tan les pots de fleurs ou d'autres plantes qu'on veut avancer, & tenir chaudement.

Le tan après avoir façonné le cuir à notre usage, n'est pas encore une matiere de rebut. Mottes. On en fait des mottes, ou de petites meules, qui étant bien séchées, servent à chauffer, presque pour rien, les pauvres gens. Les cendres de ces mottes n'ayant plus de sel, ne sont qu'une terre morte, qui n'est presque plus propre à rien.

Il y a d'autres écorces d'arbres dont on fait un trafic très-considérable. Il y en a Cannelle. d'aromatiques, comme est l'écorce du cannelier de Ceylan. Il y en a de médicinales, comme est l'écorce de l'arbre du Pérou, Quinquina. qu'on nomme Quinquina, qui ne manque presque jamais d'emporter les fievres intermittentes, pourvu que cette écorce ne Écorces à filer. soit point vieille & éventée. Il y a des écorces propres à filer: telle est celle du chanvre, du lin, de l'ortie, & celle de certains arbres des Indes, sur lesquels on leve de

Digitized by Google

longs filaments, dont on fait des étoffes mêlées de soie ou de coton. LES BOIS.

Le Chev. Il y a quelques jours qu'on fit présent à Madame la Comtesse d'une boîte contenant deux grimaces, ou pelottes à épingles, un mouchoir, & une paire de manchettes à dentelles. L'étoffe qui couvroit les deux pelottes, le linge dont étoit fait le mouchoir, & la dentelle des manchettes, provenoient de l'écorce d'un même arbre, tout naturellement & sans aucune fabrique. Voici ce que portoit la Lettre qui accompagnoit le présent.

Dans les montagnes méditerranées de la Jamaïque se trouvent des arbres d'une médiocre grandeur, (que les habitants du Pays appellent Lagetto.) Les feuilles en ressemblent à celles du laurier. L'écorce extérieure est dure & brune, à peu près comme celle des autres arbres. Mais ce qui est fort surprenant, c'est que l'écorce intérieure qui paroît d'abord blanche & assez solide, est composée de douze ou quatorze couches, qui peuvent être séparées assez facilement en autant de pieces d'étoffe ou de toile. La premiere de ces couches qui vient après la grosse écorce, forme un drap assez épais pour faire des habits. Les couches intérieures ressemblent à du linge, & sont propres à faire des che-

Hist. nat. de la Jamaïque du Chevalier Sloane, to. 2. p. 22. planch. 168. & 169.

Digitized by Google

LES BOIS. mises. Mais toutes ces couches de l'écorce intérieure dans les plus petites branches, sont autant de toiles de gaze, ou de dentelles très-fines, (qui s'étendent & se resserrent comme un rézeau de soie.) On fit autrefois présent d'une cravate à dentelle de Lagetto à Charles II, Roi de la Grande-Bretagne. Toutes ces toiles sont assez fortes pour être lavées & blanchies comme les toiles ordinaires.

Ibid. pag. 132. La même Lettre ajoute, qu'il y a dans cette Isle un autre arbre * qui porte des fruits dont la pulpe est un savon qui peut servir à laver cette toile, & dont les noyaux s'emploient comme les boutons à garnir les habits.

Le Pr. Il ne faut point de manufactures dans ce Pays-là : mais il ne faut pas aller si loin pour trouver des écorces utiles.

Le Liege. *Le Chev.* Le liege, qui sert à conserver les liqueurs les plus précieuses, n'est, à ce qu'on m'a dit, qu'une écorce.

Le Pr. Il est vrai; & à la voir si noire, si raboteuse, & si légere, on ne lui attribueroit pas une propriété aussi importante qu'est celle de s'ajuster avec souplesse à l'orifice de toute sorte de vases, & d'être en même temps impénétrable à la liqueur.

* M. de Tournefort l'appelle *Sapindus foliis cassiæ elatæ innascentibus.* Institut. pag. 659.

Digitized by Google

Le liege, ou l'arbre qui porte l'écorce de ce nom, eſt une eſpece de grand chêne verd, qui croît en Gaſcogne, en Eſpagne, & en Italie. La glandée en eſt plus eſtimée que celle du chêne commun, pour engraiſſer les porcs. Son écorce d'elle-même ſe creve & ſe détache étant pouſſée par une autre qui ſe forme deſſous. On prévient le travail de la nature : & pour avoir de grandes pieces bien unies, on fait une inciſion de haut en bas dans l'écorce de ce grand arbre, & deux autres inciſions tranſverſales, ou coronales, l'une vers la tête, & l'autre au pied. On leve toute l'écorce ſans la rompre, puis on l'amollit dans l'eau. On la met enſuite ſur des charbons ardents, ce qui en noircit les dehors. On la réduit en table, en la chargeant de pierres; après quoi on la ſeche, & on l'emballe pour le tranſport. Les Bois.

C'eſt encore en coupant circulairement, ou pour l'ordinaire en inciſant quelque peu l'écorce de certains arbres, qu'on en tire des liqueurs, des gommes, & des réſines d'un uſage fort varié. De cette façon le pin nous donne la poix, & le goudron, ou brai liquide, pour poiſſer les vaiſſeaux & les cordages. Le ſapin, le méleſe, le cedre, le cyprès, le térébinthe, le lentiſque, & quelques autres don- Poix-réſines.

Digitized by Google

LES BOIS. nent la colophone, la térébenthine, le mastic en larmes, l'encens, & toutes les différentes résines dont on compose des vernis, des parfums, & des remedes.

C'est encore de l'écorce de plusieurs arbrisseaux de différentes especes, que Baume. découle le baume, qui est une liqueur résineuse, dont l'odeur admirable invite l'homme à le rechercher, & à mettre en œuvre ses autres propriétés. Son grand mérite est de nettoyer & de consolider les De Judée. plaies. Le baume qui croissoit autrefois en Judée, en a été arraché entiérement, & transporté au grand Caire, qu'on croit être le seul endroit où il soit cultivé. On en cultive une autre espece, qu'on nomme de De Copahu. Copahu, dans le Brésil, & dans notre colonie de Cayenne. Le baumier, qui donne Storax liquide. une liqueur gluante, d'une odeur semblable à celle de l'ambre, & appellée pour cette raison liquidambar, est un arbrisseau du Mexique, qui a les feuilles assez semblables à celles du petit érable. On croit avoir trouvé le même dans le Mississipi. Le Baume de Tolu. baume de Tolu vient d'auprès de Carthagene en Amérique. On fait encore beau- Du Pérou. coup d'usage de celui qui vient du Pérou.

Seve des Tilleuls, Bouleaux, Peupliers. Si l'agréable odeur de la seve de nos tilleuls, de nos bouleaux, & de nos peupliers ne nous promet pas une liqueur balsamique, elle semble du moins nous

Digitized by Google

indiquer quelque utilité, trop négligée jusqu'à préſent. Les Bois.

Rien de ſi ordinaire que de voir couler quelque gomme de l'écorce de la plupart des arbres. Celles dont on fait le plus d'uſage en médecine, & dans les manufactures, ſont la gomme arabique, qui coule de l'acacia d'Egypte & d'Arabie; la gomme gutte, qu'on tire d'un arbre du Royaume de Camboge, & la gomme qui nous vient du Sénégal. Celle qui coule de nos ceriſiers paroît auſſi bonne à pluſieurs ouvriers que les gommes étrangeres. Deſcendons aux racines. Gommes.

Les racines ſe pliant en terre ſelon la nature des obſtacles qu'elles trouvent à leur accroiſſement, ſont plus tortueuſes & plus noueuſes que le reſte de l'arbre. Ces parties dont les fibres ont été courbées en cent façons, tantôt tenues fort ſéchement, tantôt inondées de différentes liqueurs, fourniſſent aux Ebéniſtes des pieces veinées & nuancées de tant de couleurs, que les aſſemblages qu'ils en font paroiſſent ſortir de l'atellier d'un Peintre. Racines. Pour la marqueterie.

Les Charpentiers & les Charrons trouvent dans les racines d'excellentes courbes, c'eſt-à-dire, des pieces naturellement pliées en arc, & d'autre morceaux d'une dureté qui les rend preſque inaltérables, Pour le charronnage.

Digitized by Google

Les Bois. & parfaitement propres pour les endroits de leurs ouvrages qui reçoivent le plus d'exercice & de fatigue.

Pour la teinture. Pour la médecine. Les Teinturiers font auſſi uſage de pluſieurs racines. Il y en a ſans fin qui nous ſont ſalutaires dans nos maladies. Mais la médecine n'a peut-être rien de plus efficace que la racine de pareira-brava contre la pierre, d'ipécacuanha contre la diſſenterie, & de rhubarbe contre les déſordres de l'eſtomac.

Quelque grands & variés que ſoient les avantages que nous tirons des moindres parties des arbres, ils ne ſont point comparables à ceux que nous tirons à chaque inſtant du bois même. Dieu ſemble créer tous les jours, & rendre inépuiſable une matiere qui, par ſa ſoupleſſe, prend toutes les formes que nous voulons lui donner, & qui, par ſa ſolidité, les conſerve toutes.

Soupleſſe du bois. La ſoupleſſe du bois conſiſte dans la facilité de le plier, de le fendre, & de le polir. Une jeune branche eſt communément foible & flexible : pluſieurs ſe plient juſqu'à ſe courber en cercles ſans ſe rompre ; & étant tordues, elles acquierent la flexibilité d'une corde, en ſorte qu'on en fait des liens pour fagotter le bois, & des

Liens.

Trains. hares pour aſſembler ces énormes trains de trente-ſix toiſes de longueur qui paſſent

Digitized by Google

d'une riviere à l'autre, traverſant preſque ſans fraix des Provinces entieres, & dont chacun, ſous la conduite de quatre hommes ſeulement, vient tout d'un coup décharger cinquante voies de buches ſur le Port des grandes Villes qui en manquent. LES BOIS.

Pluſieurs eſpeces de bois, comme le châtaignier, le coudrier, le bouleau, le frêne, le ſaule, l'oſier, ou le ſaule-nain, & pluſieurs autres ont quantité de branches tant grandes que petites, ſi ſouples, & ſi obéiſſantes, que des plus grandes, après les avoir tranchées en deux dans toute leur longueur, on fait des cercles capables d'embraſſer & de maintenir les tonnes & les cuves; des petites branches fendues de même, on fait des cerceaux pour relier les muids, les cuviers, les ſeaux, & les vaiſſeaux de toute grandeur.

L'oſier par ſa flexibilité fournit au Jardinier des attaches pour paliſſer tous les arbres, & au Vannier de quoi faire des paniers, des mannes, des hottes, des corbeilles, des claies, des bannes d'emballage, & même mille ſortes de coffrets, & de ſupports de deſſerts, où il regne du goût dans le deſſein, de la propreté dans le tiſſu, & de la variété dans les couleurs. OSIER.

Mais le plus grand mérite de l'oſier eſt d'aider à former l'aſſemblage de nos ton-

Digitized by Google

LES BOIS. neaux, de les rajeunir de temps en temps, d'y tenir en prison le vin le plus furieux, & de rendre le transport des liqueurs, aussi aisé que celui des matieres les plus solides.

Ce ne sont pas seulement les jeunes bois qui prennent le pli qu'on veut leur donner. Il n'y en a presque point, quelque dur qu'il soit, qui étant suffisamment diminué de volume, ne se courbe avec docilité sous la main des ouvriers, sur-tout avec le secours du feu. Le Tonnelier, par exemple, après avoir dressé & plané ses douves, en les tenant quelque peu plus larges vers le milieu, les assemble debout en forme de tonneau, à l'aide d'un cerceau qui les maintient. Ensuite il allume dans l'enceinte de ces planches un petit feu clair & vif, qui en ouvre les pores, & en ébranle pour un moment toutes les parties. Dans ce moment de désunion entre elles, il passe autour de l'extrémité des douves une corde qu'il tire avec son moulinet : & comme les douves vont en diminuant de largeur depuis le milieu jusqu'à l'extrémité, il les contraint de se plier & de se rapprocher en s'abaissant, ce qui forme un renflement dans le milieu du tonneau, & donne la facilité de glisser les cerceaux les uns sur les autres, en sorte qu'on puisse

Bois courbés.

Douves.

Raison de la figure des tonneaux

Digitized by Google

ôter, relier, & remettre en liberté ceux du milieu, sans ôter ceux des bouts. LES BOIS.

C'est ainsi que les Boisseliers arrondissent à l'aide du feu, ces formes ou écliſſes de chêne ou de hêtre dont ils font des tambours, des seaux, des boisseaux, des minots, & des mesures de toute espece.

C'est par le même moyen qu'on courbe avec propreté les côtés des instruments de musique, & qu'on leur donne une proportion & une légéreté qui les mettent en état de ressentir & d'entretenir les ébranlements des cordes qu'on étend dessus. Cette foible lame dont on a revêtu le corps d'une viole, après cent ans n'en deviendra que plus sonore.

Le bois s'accommode à nos besoins non-seulement par la facilité que nous avons à le plier, mais encore par celle que nous avons à le fendre & à le partager en autant de feuilles qu'il nous plaît. FIL DU BOIS.

Le Chev. Sait-on d'où peut venir cette disposition qu'ont presque tous les bois à se fendre selon leur longueur, & la difficulté qu'on éprouve à les couper dans leur épaisseur?

Le Pr. Cette disposition, qu'on appelle le fil du bois, provient de la situation des longs tuyaux, qui étant couchés dans toute la longueur de l'arbre les uns contre les

Digitized by Google

LES BOIS. autres pour voiturer la seve au feuillage & aux fruits, se peuvent désunir les uns des autres par l'insertion d'un coin ; mais qui forment ensemble une épaisseur difficile à rompre par le travers.

Le Chev. C'est à peu près comme il arrive à un paquet de chanvre ou de soie. On en sépare aisément une moitié d'avec l'autre. Mais ces fils pris ensemble, selon leur épaisseur, il n'est pas facile de les arracher. Et si on les tord pour les unir encore mieux, on en fait des cordes qui tirent & soulevent les plus grands fardeaux.

Le Pr. Mais il y a cette différence entre les fils qui composent une corde & ceux qui composent une piece de bois, que les fils de chanvre & autres, étant naturellement sans roideur & fort tortueux, ne peuvent roidir & affermir la corde dans sa longueur. Au-lieu que les tuyaux qui forment le fil du bois, étant destinés à charier la seve, sont pour l'ordinaire assez droits ; & lorsqu'ils sont une fois bien nourris, bien épaissis, & fortifiés l'un contre l'autre, ils forment par le concours d'une même direction, une masse si solide & si ferme dans sa longueur, qu'un bâton de chêne d'un pouce en quarré, posé à plomb, peut porter huit milliers pesant, & que deux ou trois étaies vont soutenir

Digitized by Google

l'énorme poids de toute une charpente, lorſqu'on a retiré le mur qui lui ſervoit d'appui. Les Bois.

Mais avant que d'examiner les ſecours que nous tirons de l'extrême force du bois, arrêtons-nous un moment ſur les ſervices qu'il nous rend par ſa diviſibilité, & tout enſemble par le beau poli dont il eſt ſuſceptible. Diviſibilité & poli du bois.

Avec le ſecours de la coignée, de la ſcie, & du rabot, on débite un tronc ou une branche d'arbre en autant de lames qu'on juge à propos. On creuſe ce bois: on l'arrondit; on le polit; on le tourne comme une cire molle, pour en faire des parquets, des chambranles, des lambris, des chaſſis, des armoires, & tous ces beaux aſſemblages, par leſquels le Menuiſier met à couvert tout ce que nous voulons conſerver, & rend nos appartements auſſi beaux & plus ſains que s'ils étoient, ou revêtus de ſoie, ou enrichis de belles peintures, ou incruſtés des marbres les plus riches. Un vernis répandu ſur tout l'ouvrage, y met l'unité d'un bout à l'autre, & écarte par ſon amertume tous les vers qui voudroient, à nos dépens, y chercher un paſſage ou y établir leur demeure. Menuiſerie.

C'eſt encore la facilité de diviſer & de polir toutes ſortes de bois, qui a réveillé Placage.

Digitized by Google

Les Bois. depuis quelques siecles l'industrie des Ebénistes. Ils savent chantourner, c'est-à-dire, couper les extrémités d'une planche ou d'une petite lame, selon le profil de la figure qu'on veut qu'elle prenne. Ils savent assembler & coller sur un fond solide & grossier des compartiments délicats, des payſages, des fleurs, des figures même d'animaux très-régulieres; le tout composé avec une extrême économie, de petites lames de bois domestique ou étranger.

Bois de Placage. Ils emploient avec succès l'olivier pour ses riches veines; le noyer pour ses nuances; l'ébene pour sa noirceur admirable; le fustet pour son jaune doré; le sapan ou bois de Brésil pour son beau rouge; le mérisier pour l'éclat de son poli; l'érable pour ses mouchetures; le poirier pour la facilité de le teindre en noir, au défaut de l'ébene; le cedre pour son incorruptibilité; le bois de sainte-Lucie, espece de petit cerisier de Lorraine; le calambour*, le santal, & beaucoup d'autres, pour leurs diverses odeurs. Cette menuiserie de placage nous fournit des bureaux, des cabinets, des armoires à Livres, des commodes, des boîtes, & des supports de pen-

* Bois d'Inde assez commun, & bien différent du calembouc & du calambac, qui, l'un & l'autre, sont pacte de l'aloé de la Cochinchine & de Camboge.

Digitized by Google

dules, des escabelons pour porter des vases & des figures; tous ouvrages où nos ouvriers mettent beaucoup d'art & de goût; mais qui ne sont estimables & de service, qu'autant qu'il se trouve de simplicité dans le dessein, de propreté dans l'exécution, de solidité dans le tout. Les Bois.

C'est encore la facilité de tailler & de polir le bois, qui a fait imaginer & perfectionner le tour. Le bois le plus dur, & sur lequel le fer & l'acier trouvent à peine prise, comme le buis & l'érable, mis dans les mains d'un Tourneur, se dégrossit, s'arrondit, s'orne de filets, de gorges, de cannelures, de pommes, & devient sous son ciseau, colonne, balustre, support, boîte, couvercle, cuvette; en un mot tout ce qu'il lui plaît. On a vu dans tous les temps l'agréable exercice du tour, passer des Artisans aux personnes les plus honorables, désennuyer les Solitaires, & amuser les Princes mêmes. Le Tour.

La réunion de la solidité & de la docilité dans une même matiere, a fait encore choisir le bois pour représenter en entier ou en demi-relief, l'homme, les animaux, les fleurs, les feuillages, & tous les ornements qu'on a ensuite essayé de tirer des marbres & des métaux mêmes pour en rendre la jouissance plus durable. Mais un La Statuaire & la Sculpture.

Digitized by Google

LES BOIS. goût pervers & trop ami du brillant, a souvent altéré & abâtardi sous une couche d'or ou d'argent, les plus beaux traits de la sculpture. Combien de riches figures de Germain Pilon & de nos meilleurs Sculpteurs ont perdu sous le bronze & sous l'or, dont on les a incrustées, une bonne partie de leur expression & de leur légéreté.

Le Chev. J'ai oui raconter une histoire qui a beaucoup de rapport à ce que vous dites. L'Alexandre encore enfant, étoit une des statues de Lysippe de Sicyon qui lui fissent le plus d'honneur. Néron la fit dorer, parce qu'elle n'étoit que d'airain : il la gâta. Cette parure affoiblit les traits & durcit les graces de l'enfant. On en ôta l'or, & la statue parut plus estimable même avec les blessures ou les piquures, qu'il avoit fallu faire pour y appliquer l'or. Mais, Monsieur, j'interromps ce que vous aviez à dire des services du bois.

Pline, l. 34.

Le Pr. La suite en seroit trop longue pour un seul entretien. Nous reprendrons demain les avantages que nous trouvons dans la dureté & dans les autres qualités des bois.

Digitized by Google

LES BOIS.

SEIZIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. APrès la multitude des services que je me suis contenté, Monsieur, de vous indiquer, les bois nous en rendent encore de plus importants par leur masse, par leur longueur; mais plus particuliérement par un assemblage & un tissu de parties qui les empêche de se rompre. Il est aisé de trouver dans la nature, des corps très-lourds & très-compactes. Telles sont les pierres & les marbres, dont nous savons faire tant d'usage. Mais ces masses sont difficiles à rapprocher, à assembler, à mettre en œuvre. Elles n'ont point de jeu: elles sont cassantes, & ne nous servent qu'étant assises & dans un parfait repos. Au-lieu que les masses de bois les plus énormes se livrent à tout ce que l'homme en veut faire. Des troncs ou des tiges de Pilotage.

Digitized by Google

LES BOIS. soixante & quatre-vingts pieds de longueur s'enfoncent dans les entrailles de la terre, pour y aller chercher le tuf ou le terrein ferme dans les endroits mouvants, & qui s'affaiſſeroient ſous le poids de la maçonnerie. Ces longs bois entaſſés à grands coups, forment dans la terre ou dans l'eau une forêt de pilotis ſtables, & ſouvent incorruptibles, qui vont porter à jamais ſur leur tête le poids des plus grands édifices avec une conſiſtance & une égalité que nous ne trouvons pas dans la ſolidité même de la terre.

Charpenterie. Je vois de longues maſſes de bois prendre une route toute différente. Elles montent au haut des bâtiments; elles y maintiennent les murs & en empêchent l'écartement : elles ſoutiennent tout le fardeau d'une vaſte couverture d'ardoiſe, de tuiles, ou même de plomb.

Faut-il ſe mettre en mouvement & agir pour être utiles à l'homme? vous voyez les plus lourdes pieces, des poutres en quelque ſorte inébranlables, quitter leur place, ſe mettre en jeu, ſe hauſſer, s'abaiſſer, courir, rouler, & montrer, malgré leur maſſe, autant d'agilité que de force, pour ſatisfaire l'homme, & pour ſuppléer à la foibleſſe de ſes épaules & de ſes bras. De là nous viennent ces beffrois, qui ſouffrent

Digitized by Google

pendant pluſieurs ſiecles le poids & le mouvement d'une cloche de vingt à trente mille. De là nous viennent les moyeux, les roues, les eſſieux, les brancards, les peſantes charrettes, & tout ce que le charronnage conſtruit pour nous tranſporter & pour voiturer nos fardeaux où il nous plaît. De là nous viennent les ponts-levis, les herſes, les baſcules, les grands bras des moulins, les preſſoirs, les fouleries, les fenderies, les grues, les ſonnettes à piloter, & toutes ces grandes machines qui expédient en un inſtant ce que deux & trois cents bras auroient quelquefois peine à achever en un jour. LES BOIS.

C'eſt enfin de là que nous viennent les barques, les bateaux, les vaiſſeaux de mer, bâtiments d'une ſtructure ſi ingénieuſe, & qui reſſemblent à des villes flottantes, que le vent conduit avec leurs habitants d'un bout du monde à l'autre. NAVIGATION.

Le Chev. C'eſt une entrepriſe bien hardie de traverſer l'Océan ſur quelques bois liés enſemble. Comment la penſée en a-t-elle pu venir à l'homme?

Le Pr. L'homme voyoit autour de lui des animaux de toute eſpece qui naiſſoient pourvus de tout ce qui leur étoit néceſſaire, & qui avoient ſur-tout une extrême agilité pour ſe tranſporter où ils vouloient, ORIGINE DES ARTS.

Digitized by Google

LES BOIS. tandis qu'il étoit contraint de ramper sur la terre, & d'y chercher avec fatigue une multitude de choses dispersées loin de lui. Il voyoit passer sur sa tête d'autres animaux légers comme le vent, qui fendoient l'air sans obstacle, se transportoient d'une contrée à l'autre, & que la mer même n'arrêtoit pas. L'homme qui vient au monde dépourvu de tous ces avantages, mais à qui la raison tient lieu de tout, parvint peu à peu à faire marcher & travailler à son service les animaux terrestres : il trouva dans la légéreté du bois, dans la mobilité des eaux, & dans la force des vents, le moyen de se procurer par terre & par mer des voitures aussi légeres que l'aile des oiseaux. Depuis cette invention, l'homme n'est plus borné à une petite portion de la terre. Il se transporte par-tout. Les Provinces éloignées se trouvent en correspondance. Les Villes qui sont situées à l'embouchure des rivieres, & à portée de recevoir par la mer des marchandises des Pays étrangers, font remonter ces marchandises par les rivieres, & les distribuent dans un Royaume entier. De cette façon, Paris & Nantes se trouvent rapprochées. Tous les Sujets d'un Etat semblent devenir par ces communications les habitants d'une même Ville. Ils se connois-

Digitized by Google

sent : ils s'entr'aident ; ils se rendent visite réciproquement. On peut dire plus : c'est la Terre entiere qui est devenue une Ville unique, dont les continents sont les différents quartiers : puisque, par l'invention & par la perfection de l'art de naviger, l'homme va d'une extrémité de la Terre à l'autre, comme un habitant de Venise passe en gondole d'un quartier de la Ville à l'autre. Il peut faire neuf mille lieues en moins de deux ans, & avec le secours de son vaisseau & de la voile, il arrive où les oiseaux n'ont jamais pu parvenir. Quand les aigles & les faucons ont voulu aller aussi loin que l'homme, il se sont perdus au milieu de leur course par la lassitude & par l'épuisement. Les Bois.

Après tous ces secours, pourroit-on croire que le bois nous en procure encore un plus important. Le bois est le soutien de notre vie ; puisqu'il contient la principale matiere ou l'aliment le plus naturel du feu, sans lequel nous ne pourrions ni apprêter nos nourritures les plus communes, ni fabriquer la plupart des choses les plus nécessaires, ni conserver notre santé. Bois à brûler.

Le soleil est l'ame de la nature, puisqu'il donne à tout la vie & l'action. Mais nous ne sommes pas maîtres de détourner à

Digitized by Google

LES BOIS. notre usage une portion de ses feux pour cuire nos viandes, pour fondre & façonner nos métaux, pour amollir, pour sécher, pour purifier. C'est le bois qui supplée au soleil dans la plupart de ces opérations, & qui, par sa quantité plus ou moins grande, donne à l'homme le choix de tous les degrés de chaleur & de flamme.

En hiver, quand le soleil s'éleve peu sur notre horizon, la longueur des nuits, les brouillards & la gelée seroient capables d'affoiblir la chaleur jusqu'au point de nous ôter la vie, dont il est le conservateur, si alors nos foyers ne nous rendoient la chaleur & la joie que nous avons perdues avec lui.

Le Chev. Je comprends à présent toute l'étendue du besoin que nous avons du bois. Ces arbres que nous appellons stériles, sont plus de ressource pour nous par leur taille avantageuse, que les arbres fruitiers. Mais le bois qui nous est si nécessaire, est-il aussi rare qu'on le dit? C'est une prophétie répandue par-tout, que la France périra un jour faute de bois. Ce discours a-t-il quelque fondement?

Le Pr. Vous pouvez juger aisément de la fausseté de cette prophétie, par l'histoire abrégée que je vais vous faire de nos bois.

Digitized by Google

Cette matiere si précieuse & si nécessaire à tous les usages de la vie, étoit autrefois excessivement abondante en France, & dans l'Europe entiere. On en étoit embarrassé. Il est croyable qu'après le déluge, les graines des herbes, des légumes, & des arbres, portées avec les branches & déposées pele-mêle par le cours des eaux, pullulerent par-tout, & couvrirent presque toute la surface des grands Continents. A mesure que les Nations venues d'Orient s'avancerent dans le Nord & vers l'Occident, elles furent obligées de défricher ce qu'elles voulurent habiter & cultiver. Plus l'Allemagne & la France se peuplerent, plus on y diminua de l'étendue des forêts.

LES BOIS.

Histoire des forêts de France.

Elles étoient cependant encore si vastes & d'une si petite utilité dans le douzieme siecle, que les Seigneurs en abandonnoient communément de très-grandes portions aux premiers Religieux qui leur demandoient une retraite. Les disciples de saint Norbert & de saint Bernard s'appliquerent avec une ardeur infatigable à éclaircir le centre des bois qu'ils habitoient. Ces laborieux solitaires convertirent peu à peu en des terres d'un excellent revenu les endroits les plus négligés, & où jamais la coignée du Bucheron n'avoit rien abattu. On peut dire à leur hon-

Digitized by Google

LES BOIS. neur, que ce qu'ils avoient reçu étoit alors de peu de valeur, & qu'ils furent eux-mêmes les ouvriers de ces grandes fortunes qu'on envie à préſent à leurs Succeſſeurs.

Les Seigneurs & les Communautés qui avoient beaucoup plus de bois qu'il ne leur étoit néceſſaire, en mirent la meilleure partie en terres novales & labourables. Le nombre des habitants s'accrut, à proportion de l'élargiſſement de la place & de l'augmentation du produit. Car c'eſt une regle d'expérience, que plus la terre eſt cultivée, plus elle nourrit d'habitants; & que réciproquement plus elle a d'habitants, plus elle eſt cultivée. L'Etat ſe trouva bien de la méthode des défrichements. Mais on peut excéder dans les meilleures choſes: & quelque eſtimable que ſoit ſur-tout le produit des terres, il pouvoit arriver à force d'abattre ou de défricher des bois, que la France éprouvât un ſort ſemblable à celui de l'Angleterre, qui a laiſſé totalement dépérir ſes forêts. Nous ſerions en ce cas plus à plaindre que les Hollandois, qui ſuppléent au défaut du bois à brûler par la tourbe, qui eſt une terre huileuſe qu'ils tirent du fond de leurs marais. Nous ſerions plus à plaindre que les Anglois, qui trouvent, à des profondeurs inégales, de grands lits de charbons de terre, autre eſpece

Digitized by Google

espece de terre grasse pleine de bitume ou de soufre, & de parties métalliques dont l'odeur, qui n'est pas réjouissante, peut devenir supportable par l'habitude. On apperçut enfin les conséquences funestes que pouvoit avoir la liberté dont chacun jouissoit, de disposer de ses bois comme de tout autre bien. Un gouvernement sage sut prévenir pour nous la nécessité d'aller acheter dans le Nord nos provisions de bois. Nos Rois, toujours attentifs à faire valoir les productions naturelles de la France, établirent les maîtrises des eaux & forêts, pour empêcher les dégradations & les abattis arbitraires. Ils réglerent l'ordre & le temps des coupes. Il fut défendu d'abattre une tige d'arbre avant que l'Officier prépose y eût imprimé la marque du marteau de la maîtrise. Mais on ne se contenta pas de ne plus abandonner les bois de haute futaie au caprice des particuliers. On mit aussi de sages réserves à la coupe des taillis, c'est-à-dire, des menus bois, dont on fait des fagots, des chevrons, des lattes, & des cerceaux. Comme le bois de charpente pour la fabrique des maisons & des vaisseaux sont les plus importants de tous, il fut ordonné, pour les multiplier, de conserver seize baliveaux, c'est-à-dire, seize tiges de l'âge du bois, dans chaque arpent de taillis

Les Bois.

Maîtrises des eaux & forêts.

Voyez *les Ordon. des eaux & forêts, & sur-tout l'admirable Ordonnance de 1669.*

Digitized by Google

LES BOIS. qu'on coupe, en y laiſſant toujours tous les anciens baliveaux des coupes précédentes, que la maîtriſe permet enfin d'abattre quand ils ſont bons à prendre. Tous ces arbres réſervés deviennent futaie au bout d'un temps, & en répandant de bonnes graines dans les taillis, ils empêchent que les mauvais bois ne prennent le deſſus.

C'eſt encore un réglement de la même Ordonnance, de laiſſer dix arbres par arpent lorſqu'on abat les hautes futaies.

Il fut en même temps défendu aux particuliers de diſpoſer de leurs baliveaux avant qu'ils euſſent quarante ans dans les taillis, & cent vingt dans les futaies, ce qui procure efficacement du bois de corde & du bois de charpente.

On porta la précaution plus loin. Ces tiges étant ſerrées dans l'épaiſſeur du bois, jettoient auparavant peu de branches: mais elles groſſiſſoient & montoient beaucoup, ne trouvant l'air & la liberté que vers le haut. On prévit bien que les mêmes tiges devenues baliveaux, ne pourroient plus s'épaiſſir ni monter ſi fort, & ne fourniroient que du bois de buches, lorſqu'elles jetteroient leurs branches de côté & d'autre dans les vuides que les coupes leur laiſſeroient. On prévit auſſi que ces mêmes baliveaux pourroient être

Digitized by Google

plus aiſément pris du froid en plein air que dans l'épaiſſeur des bois, & que ce qui échapperoit à l'âpre gelée, n'échapperoit pas toujours à la coignée du bucheron, qui ne connoît point de loi ſupérieure à ſon beſoin. Pour ménager les futaies, & multiplier les bois de charpente par un moyen plus ſûr, Louis XIV ordonna de plus le quart en réſerve dans toutes les forêts des gens d'Egliſe & des Communautés eccléſiaſtiques; ou, comme on dit, des gens de main-morte. Ce quart eſt devenu une choſe ſacrée à laquelle la maîtriſe même ne peut permettre de toucher. On ne le peut faire qu'avec une permiſſion expreſſe du Conſeil, après avoir juſtifié la néceſſité de la coupe : & elle ne s'accorde guères que quand l'âge du quart réſervé en fait craindre le dépériſſement. Pluſieurs propriétaires, peu contents du ſervice des baliveaux épars dans les taillis, ſont d'avis à préſent de les remplacer par une portion de terrein qu'on laiſſe venir en futaie. En un mot le Gouvernement a fort à cœur le rétabliſſement des bois de conſtruction. LES BOIS.

A ces réglements ſi bien entendus, la Cour, les Seigneurs, & les villes ont ajouté des exemples utiles. Nos grands chemins commencent à être bordés de longues files d'ormes, ou d'autres bois, qui pour-

Digitized by Google

LES BOIS. ront un jour être une reſſource conſidérable. Le voyageur en traverſant des Provinces entieres, jouit à la fois & de la verdure qui le couvre, & de la beauté du payſage qu'elle ne lui dérobe pas. Des avenues naiſſantes annoncent de tout côté les Châteaux & les Villes. La France depuis trente ans ſemble changée en un grand jardin de plaiſance.

Le Chev. Vous m'avez raſſuré contre la crainte de voir le bois manquer. Mais pour la plus grande ſûreté, il faudroit faire aujourd'hui le contraire de ce qu'on faiſoit autrefois. On mettoit les bois inutiles en nature de terre : il faudroit mettre en bois les terres inutiles. J'en connois où l'on ne ſeme qu'un peu d'avoine ou de ſarraſin en cinq ou ſix ans une fois.

Le Pr. Ce que vous dites, Monſieur, bien des particuliers l'ont entrepris avec beaucoup de ſuccès. C'eſt un des meilleurs moyens qu'on ait choiſi depuis pluſieurs années pour améliorer les mauvais fonds, & ſur-tout les terres vagues & extrêmement éloignées.

Le Chev. Mais il faut attendre longtemps pour recueillir quelque choſe.

Le Pr. Un pere de famille qui ſe gêne toute ſa vie pour aſſurer un revenu honnête à ſes enfants, ſe privera aiſément pen-

Digitized by Google

dant quelques années du mince produit d'une piece de terre aride ou intraitable, pour s'assurer, & aux siens, au bout d'un temps, la jouissance d'un meilleur revenu. Les Bois.

Le Chev. Je trouve un autre inconvénient à l'entreprise de planter un bois. On se gardera bien de le planter dans une bonne terre : mais une mauvaise qui ne donne point de bled, donnera-t-elle du bois ?

Le Pr. Il n'y a point de terre, si seche & si stérile qu'elle soit, qui ne puisse produire quelque sorte de bois, comme il n'y a point de bois qui ne soit d'un débit sûr. Quand un fonds ne pourroit donner que du tremble & des genêts, ce qui est bien rare, le profit en seroit encore plus grand que d'en tirer un peu de sarrasin tous les cinq ans. Ce seroit toujours de quoi assurer le chauffage aux habitants du Pays, & des rafraîchissements utiles aux troupeaux qui se guérissent de leurs maladies en broutant la pointe du genêt. La disette de bois dans un Pays, le voisinage d'une bonne Ville, celui d'une riviere pour faire flotter le bois, ou lié par trains, ou abandonné au fil de l'eau, & comme on dit, à bois perdu ; toutes ces circonstances qui se trouvent souvent réunies, sont des motifs puissants pour encourager les propriétaires à planter. Des exemples sans nombre leur

Digitized by Google

LES BOIS.

garantiſſent le ſuccès. Il ne s'agit que d'une premiere culture, & du choix d'un plant convenable à la terre. Ces arbres voyers, c'eſt-à-dire, qu'on trouve de temps en temps ſur les grandes routes & ailleurs, dans les Pays les plus arides, ſont des échantillons de ce que la terre peut produire : ils ſemblent reprocher aux habitants la triſteſſe & la nudité de leur mere.

Maniere de planter un bois.

Le Chev. Comment s'y prend-on, je vous prie, pour commencer un bois?

Le Pr. Le premier travail néceſſaire pour planter un bois, eſt d'environner tout le terrein qu'on y deſtine, d'un foſſé profond, & dont on jette la terre en dedans du côté du bois. Sans cette premiere précaution les beſtiaux ruineront tout votre ouvrage. On peut planter de deux manieres, ou de graines, ou avec le jeune plant. Le bois viendra, dit-on, plus vîte par le jeune plant : mais la dépenſe en ſera plus grande. Il viendra peut-être plus longuement par la graine : mais la dépenſe ſera moindre, & la nature du bois plus vigoureuſe & plus durable.

Pour planter un arpent de bois contenant cent perches ou verges de vingt-deux pieds chacune, il faut environ quatorze mille plantes, qui dans les bois, non dans les pépinieres, ſe vendent communément dix

Digitized by Google

ou douze sols le mille. On les achete des particuliers qui ont des bois, parce qu'il est défendu d'en arracher dans les forêts du Roi & dans celles des Communautés ecclésiastiques, où l'Etat a un intérêt infini de ne point souffrir de dégradation. Quand on en peut tirer du jeune plant, ce n'est que par une tolérance que le besoin & le bon emploi autorisent. Le jeune plant doit être un peu fort, bien garni de racines, & tout nouvellement arraché. Un délai de deux jours seroit capable d'en faire périr une bonne partie. Les Bois.

La maniere la plus commode de mettre en terre le jeune plant, est d'y employer la charrue. Après qu'on a ouvert un sillon, deux personnes y mettent les brins à quelques pieds près l'un de l'autre. La charrue les couvre aussi-tôt en y jettant la terre du nouveau sillon qu'elle trace. On peut aussi planter en faisant des fossés, ou de longues rigoles : mais le travail en est plus long & plus cher. Jeune Plant.

Pour employer avec succès les faines du hêtre, & les graines de l'orme, la terre ne sauroit être trop bien pulvérisée, parce que le germe en est extrêmement délicat & ne pousse pas avec tant de force que le gland, qu'il suffit de jetter dans un sillon en ouvrant la terre avec la charrue. La graine Graines.

Digitized by Google

LES BOIS. d'orme ne coûte que la peine de l'amaſſer. La faine ſe vend en bien des endroits dix ſols le boiſſeau, & il en faut ſix boiſſeaux pour un arpent: au-lieu qu'il en faut ſeize de glands, qui ſe vendent ordinairement quatre à cinq ſols le boiſſeau.

Avant que de mettre vos graines en terre, ſoit dans des ſillons, ſoit dans des trous réguliérement eſpacés, c'eſt une ſage précaution de les faire germer dans le ſable. On eſt ſûr par-là de ne mettre en terre que des ſemences éprouvées, & qui leveront.

Les jeunes plantes qui en proviennent demandent quelques attentions durant les premieres années. On les avance beaucoup en les arroſant dans les ſéchereſſes; en les éclairciſſant lorſqu'elles s'affament mutuellement par le grand nombre; en labourant la terre devenue trop dure, & en les délivrant des herbes qui les étouffent.

M. de Buffon nous a appris par ſes expériences, & par celles d'autrui, qu'il y avoit une façon de faire venir le chêne plus prompte, plus ruſtique, & plus immanquable. Sur un terrein débarraſſé de ſouches & de vieux bois, mais couvert d'une jonchée de feuilles, de menus branchages, & de broſſailles, on jette le gland tout au travers, & ſans aucun autre apprêt que ce-

Digitized by Google

lui d'une projection égale. L'humidité qui s'entretient sous ces broussailles développe tous les germes. La tige perce sans obstacle, & s'échappe à l'air avec rapidité, pendant que les racines vont se cramponner dans la terre. Ces brins se trouvent à quinze ans aussi forts, que ceux qui ont coûté le plus d'argent & de soins, le sont à vingt-cinq. LES BOIS.

Dès la dixieme année on peut faire une première coupe, & lever sur un seul arpent huit & neuf cents, ou même mille fagots. Après dix autres années, il fournira un tiers de plus. Mais si vous laissez croître le bois sans y toucher pendant vingt ou vingt-quatre ans, l'arpent vous rapportera alors jusqu'à dix & douze cordes de bois, avec un millier de fagots, sans parler du bois blanc qui donnera des perches, des pannes, & des chevrons pour couvrir en paille. J'omets les baliveaux réservés, ou le canton laissé en futaie, qui dans la suite donnera toutes les pieces nécessaires pour couvrir en tuiles. Il est d'expérience qu'une terre mise en bois rapporte par arpent cinquante, soixante, & même soixante & dix livres tous les dix ans. Il en peut coûter dix écus pour le fraix du fossé & du plant. Si la terre que l'on met en bois, n'étoit affermée auparavant que vingt-cinq sols l'ar- Profit.

Digitized by Google

LES BOIS. pent, l'avance qu'il faut faire pour planter, & la perte du revenu ordinaire durant dix ans, seront remplacées & payées avec usûre dès la premiere coupe, mais bien autrement dans les suivantes.

Si au-lieu d'un taillis on veut avoir une futaie, on peut gagner une avance de dix ou douze ans en plantant de toise en toise, ou à plus grande distance, de beaux brins de six ou sept pieds de haut, & de quatre ou cinq pouces de diametre, qu'on prend la précaution de bien affermir avec un pieu contre les secousses des vents, & contre les frottements des bestiaux. En ce cas les fraix d'un fossé ne sont plus nécessaires.

Le taillis ne se coupe que de neuf en neuf ans. Si on laisse écouler trois coupes, c'est-à-dire, vingt-sept ans sans y toucher, ce taillis devient futaie. C'est une haute futaie à soixante ans.

La grande mépriſe qu'on peut faire en cette espece d'amélioration, est de vouloir tirer de sa terre l'espece de bois qu'on a le plus d'intérêt de se procurer, au-lieu de régler le choix du plant sur ce que la terre est capable de produire. Mais cette mépriſe si dangereuse est facile à éviter. On connoît aisément quel bois chaque Pays peut produire, & quelle terre chaque espece de bois peut souhaiter.

Digitized by Google

x d'après Na

G.pt. J.C.Back

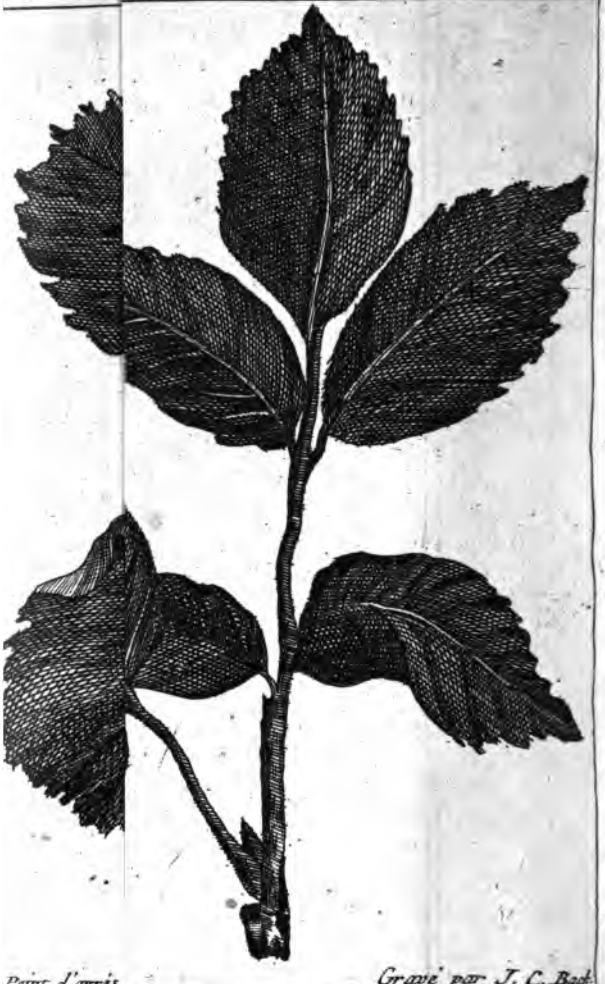
B. Feuille du Chêne.

Digitized by Google

B

Digitized by Google

Digitized by Google



Le Frêne.

Digitized by Google

Le chêne, qui eſt utile pour la charpente des maiſons, ne vient jamais bien dans une terre ſablonneuſe; mais il ſe plaît dans une terre pierreuſe, & dans l'argille. Les Bois. Le Chêne. *Quercus, robur.*

Le frêne, qui s'emploie à faire des charrues, des eſſieux, des perches, des échalas, & à emmancher bien des outils, parce qu'il eſt peu caſſant, ne réuſſit point dans les terres dures, froides, argilleuſes, crayonneuſes: mais il viendra vîte, & s'élevera prodigieuſement en plaine dans une terre légere & peu profonde. Le Frêne. *Fraxinus.*

Le cormier, qui eſt extrêmement eſtimé pour la ſolidité de ſes bois, ſe plaît dans les terres froides, mais ſubſtantielles & nourriſſantes. Sa feuille imite aſſez celle du frêne: mais elle eſt plus blanche par-deſſous. Le Cormier. *Sorbus.*

Le cornouiller, dont le bois eſt preſque auſſi dur que celui du cormier, vient partout, & même à l'ombre. Les fruits de ces deux arbres ſont agréables étant bien mûrs. Le Cornouiller. *Cornus.*

Le hêtre & le charme, qui donnent un bois ſi ſain pour le chauffage, & ſi utile pour faire les rames de nos galeres, viennent à ſouhait dans les terres dures, ſur les montagnes, & dans le crayon même. Le Hêtre. *Fagus.* Le Charme. *Carpinus.*

On tire de la faine du hêtre une huile bonne à manger, après avoir été enterrée

Digitized by Google

LES BOIS. pendant deux ans dans des pots de grès.

L'Orme. *Ulmus.* L'orme, qui eſt propre à faire des canaux, des pompes, des moulins, les parties des vaiſſeaux qui ſont toujours dans l'eau, & qui avec cela eſt l'arbre le plus eſtimé pour tous les ouvrages de charronnage, ne demande autre choſe qu'une terre meuble & bien préparée. Si l'on veut que l'orme faſſe une belle tête, on met vingt pieds de diſtance entre une tige & une autre.

Le Plane. *Platanus.* Le plane, dont le bois eſt fort & robuſte, comme celui du hêtre, aime les plaines & les lieux un peu humides.

Le Châtaignier. *Caſtanea.* Le châtaignier étoit autrefois une eſpece fort commune & fort utile en France. Les curieux vont admirer la beauté, la netteté, & la parfaite conſervation de ce bois dans les charpentes de la plupart de nos grandes Egliſes. L'eſpece en a été preſque entiérement épuiſée. Il ſe plaît loin des marécages & des eaux, dans les lieux les plus arides & les plus inutiles, le long des arriere-côtes qui regardent le nord. Pierrailles, crayon, ſable, il s'accommode de tout, & perce juſques dans le tuf. La bonté de ſon fruit, la beauté de ſon feuillage, auquel les inſectes ne touchent preſque jamais, l'excellence de ſon bois pour les grands bâtiments, la promptitude avec

Digitized by Google

Point d'appr

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Feuillage du Tremble.

laquelle il prend ſes accroiſſemens, enfin l'extrême facilité de le multiplier dans toutes ſortes de terres, ont déja engagé bien des particuliers à en faire planter dans les parties les plus inutiles de leurs héritages: & l'on peut eſpérer de voir revivre en France ce bel arbre que nous avions, pour ainſi dire, perdu. Ce n'eſt que depuis François I, qu'on a multiplié l'orme, qui eſt un arbre preſque inconnu dans nos forêts. On l'a riſqué heureuſement en mille endroits où l'on n'en avoit fait aucune épreuve. On peut avec plus de raiſon planter le châtaignier dans nos plus mauvaiſes terres, où il eſt très-certain qu'il a bien réuſſi autrefois. On peut encore s'aſſurer du ſuccès en jettant les yeux ſur les terres du Limoſin qui peuvent à peine produire du ſarraſin, & des lentilles; mais où le châtaigner réuſſit au point d'être la principale richeſſe du Pays.

LES BOIS.

Mémoires de l'Acad. 1713.

Le noyer, dont la graine & le bois ſont d'une utilité connue de tout le monde, aime la terre forte. Il enfonce directement ſes pivots comme le chêne, & toujours en deſcendant. On le voit quelquefois venir à ſouhait dans le crayon le plus ſtérile. On fait bien de planter des noyers à une grande diſtance l'un de l'autre, comme de trente ou même de quarante pieds, & de les mettre hors d'inſulte, en les plantant loin des lieux de paſſage.

LE NOYER *Nux juglans.*

Digitized by Google

LES BOIS.

Le coudrier, qui eſt d'un bon revenu en taillis, donnant au bout de neuf ou dix ans des fagots, des cerceaux, des échalas, des perches pour les houblonnieres, & cent autres commodités, viendra ſans peine dans un terrein léger & ſablonneux.

Le Coudrier. *Corylus.*

Le tilleul, dont le bois eſt à la vérité peu propre pour les gros ouvrages, mais dont l'écorce eſt de bon débit pour en faire des cordes à puits & d'autres cordages, réuſſit preſque par-tout. Il ſe plaît dans les terres graſſes, & je l'ai vu d'une beauté parfaite dans un ſable qui avoit ſix pieds de fond.

Le Tilleul. *Tilia.*

Le bouleau s'accommode auſſi de toute ſorte d'expoſitions.

Le Bouleau. *Betula.*

Une terre marécageuſe, ou ſeulement humide, & ſouvent inutile à tout, produit abondamment de ces ſortes de bois qu'on pourroit nommer amphibies, qui ſemblent venir partie en terre, partie dans l'eau, comme le ſaule commun & le ſaule nain, ou l'oſier dont on garnit ſi utilement les endroits que la riviere abandonne; le peuplier, tant le blanc que le noir, & le tremble qui en eſt une troiſieme eſpece. Ils ſe plaiſent tous, & l'aune encore davantage, dans les endroits humides. Ce dernier eſt avec l'oſier ce qu'on peut tirer de meilleur des marécages; parce que l'aune ſert à faire des canaux, & particuliérement à piloter dans les rivieres. Il ſe conſerve

Le Saule. *Salix.*

Oſeraye. *Salicum.*

Le Peuplier. *Populus.*

L'Aune. *Alnus.*

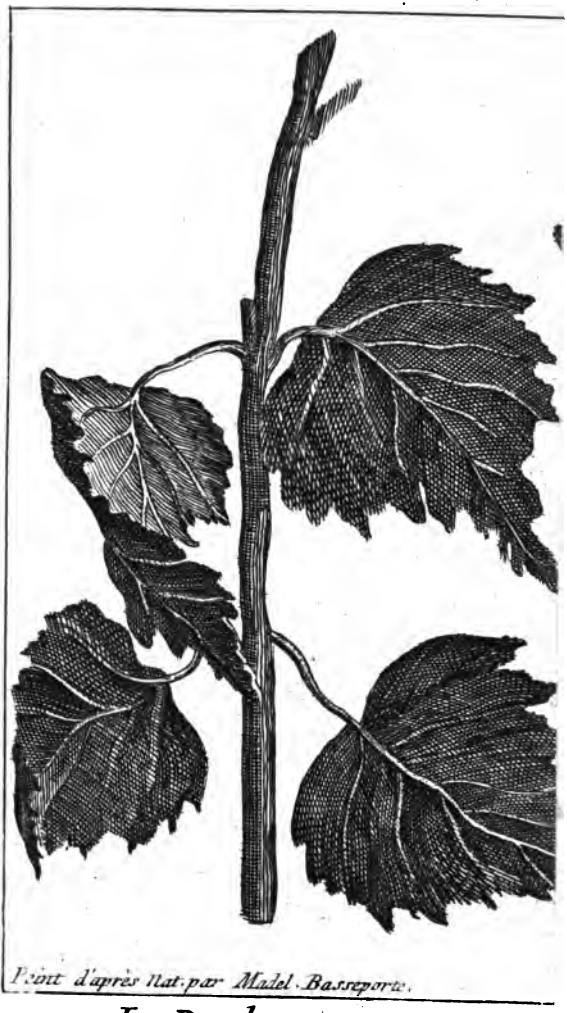
Digitized by Google

Peint d'après Nature par Madel. Bassaporte. J. C. Back.

A. *Le Cornouiller.* B. *La Cornille.*

Digitized by Google

Digitized by Google



Le Bouleau.

Digitized by Google

Le Tilleul et sa graine.

Digitized by Google

admirablement ſous l'eau, mais non à l'air, où il périt fort vîte. LES BOIS.

Si un fonds de terre ne ſe trouve propre à aucune de ces ſortes de bois dont nous faiſons le plus d'uſage, ce qui eſt preſqu'impoſſible dans notre climat, au moins pourroit-on y planter du buis qui ſe fortifie dans les lieux les plus froids. On en fait des cuillers, des boîtes, des peignes, des manches de différents outils. On y pourroit planter d'autres arbres toujours verds & réſineux, comme le pin, le cyprès, le méleſe, & ſur-tout le ſapin, dont le bois eſt de grand uſage dans la menuiſerie.

Le Buis. *Buxus.*
Le Pin. *Pinus.*
Le Cyprès. *Cupreſſus*, ou *Cyparifſus.*
Le Méleſe. *Larix.*
Le Sapin. *Abies.*

Comme Dieu a diverſifié les plantes ſelon nos différents beſoins, il a de même varié la nature des terres ſelon le beſoin des plantes. L'homme qui peut aiſément ſe convaincre de cette deſtination, & de cette convenance ſi marquée, n'a pas droit de ſe plaindre de la ſtérilité du fonds qu'il poſſede. Si ſes héritages ne le nourriſſent pas, il ne peut s'en prendre qu'à ſa pareſſe, ou qu'à ſon inattention lorſqu'il exige de ſa terre une production pour laquelle elle n'eſt point faite.

Le Chev. Vous venez, Monſieur, de parler de pluſieurs ſortes d'arbres qui conſervent toujours leur verdure. Cette diverſité produit-elle quelque bien?

Le Pr. Tandis que Dieu fait ſuccéder

Digitized by Google

LES BOIS.

pour la plupart des plantes, le repos de l'hiver au travail des trois autres saisons, il fait voir en conservant le feuillage du genevrier, du houx, du chêne-verd, & de plusieurs autres, qu'il n'est assujetti à aucune loi, ni à aucune nécessité. Mais il ne se sert pas de sa liberté par caprice, il en regle l'usage sur l'utilité de l'homme; c'est lui qu'il a toujours en vue. Sans cette verdure perpétuelle, quelle auroit été la ressource du lievre, du lapin, du cerf, du chevreuil, & de tant d'autres animaux dont l'homme fait usage sans prendre aucun soin?

Le Genevrier. *Juniperus.*

Le Houx. *Aquifolium.*

Le petit Houx. *Ruscus.*

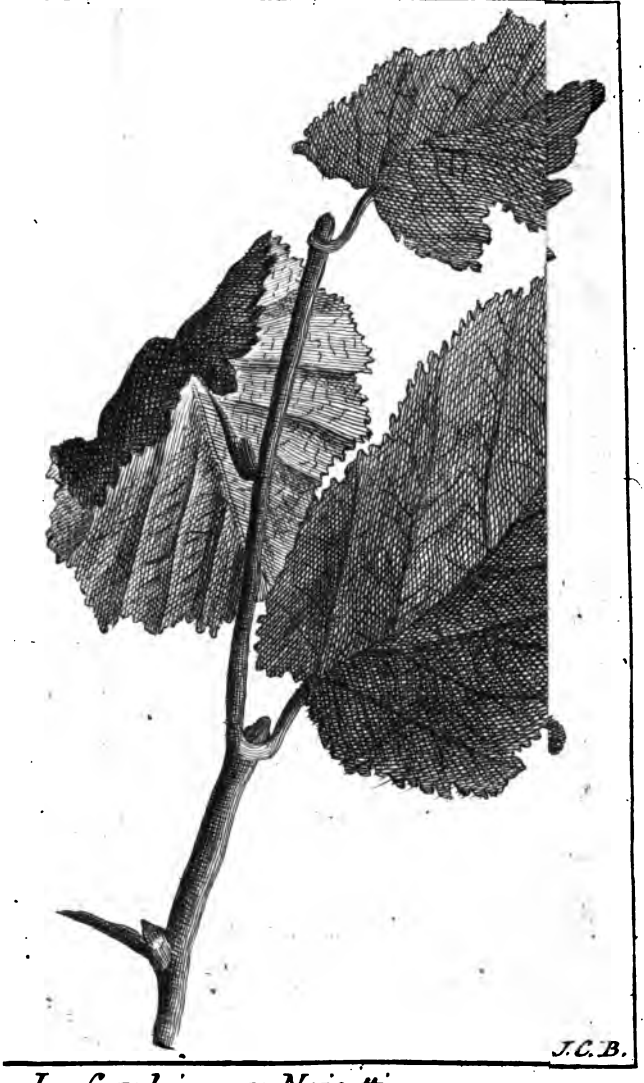
Le Chene-verd, ou l'Yeuse. *Ilex.*

Cette vérité devient encore plus sensible si nous jettons les yeux sur les arbres résineux dont le Nord est plein, & que leur huile rend impénétrables à l'eau & à la gelée qui détruit presque tous les autres. Dieu a préparé ces forêts immortelles pour conserver la chaleur & la vie aux habitants de ces froides régions.

Bois, retraite des bêtes féroces.

Un autre trait qui prouve également l'indépendance, & en même temps la bonté du Créateur, est d'avoir destiné les forêts à l'entretien d'une multitude d'animaux dont il a déchargé l'homme. C'est dans les bois qu'il leur a préparé à la plupart une retraite sûre. C'est là qu'il les pourvoit abondamment de tout. Lui seul les y habille, lui seul y nourrit les lions, les tigres, les léopards, les cerfs, les chevreuils, les

Digitized by Google



J.C.B.

Le Coudrier ou Noisettier.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Peint d'ap[après nature]

Gravé par J. C. Back

Digitized by Google

daims, les sangliers, les loups, & une infinité d'oiseaux. Il les loge, & il les multiplie. Il leur donne aux uns la force, aux autres la ruse, à ceux-ci la légéreté, à ceux-là la fureur, pour tirer l'homme de l'indolence, en le tirant de la sécurité. LES BOIS.

Il lui présente dans tous ces animaux, ou une proie avantageuse, ou des ennemis à craindre, & des victoires à remporter. Il le fortifie par les exercices de la chasse, & l'accoutume à pouvoir au besoin faire une guerre plus dangereuse, & à savoir par un apprentissage innocent se défendre à propos contre un injuste détenteur ou contre un aggresseur violent. Ainsi tous les animaux, tant ceux qui nous nourrissent, que ceux qui nous nuisent, sont de véritables présents. Utilité de la chasse.

C'est sur-tout par la chasse que nous exerçons le domaine qui nous a été donné sur eux. En vain s'élevent-ils dans l'air, ou s'enfoncent-ils dans les bois, & jusques dans les entrailles de la terre, nous savons les en tirer par adresse, ou par force. L'écorce du houx, & les petits fruits du gui qu'on trouve sur les vieux pommiers, nous donnent de quoi faire une glu propre à embarrasser le ailes des petits oiseaux. Nous avons cent sortes d'amorces & de ruses pour surprendre les plus gros. Nous amenons sans peine dans Glu. Amorces. Tenderies.

Digitized by Google

Les Bois. nos filets les canards & les oies ſauvages, les courlis, les ſarcelles, les vaneaux, les pluviers, les ortolans, & tous les autres
Furet. oiſeaux de paſſage. Nous faiſons couler ſous terre un furet pour en déloger le lapin qui s'y ſauve. Les bléreaux & les renards n'ont point de retraites où nos
Fauconnerie. baſſets ne les aillent aſſaillir. Nous avons
Venerie. des oiſeaux & des chiens de toute taille, avec leſquels nous convenons d'un langage qu'ils entendent : & ſelon les ordres que nous leur donnons du cor ou de la voix, ils partent, ſe mettent en quête, ſuivent fidélement la trace, ſe détournent à propos, reviennent à nous, corrigent leurs mépriſes, & nous prêtent leur vue, leur odorat, & leur légéreté pour démêler & nous aſſurer la proie qui eſt l'objet de nos deſirs.

Armes à feu. Enfin au-lieu de l'arc & de la fleche, nous ſommes parvenus à nous faire des armes dont le ſervice eſt prompt, & le coup inévitable. On peut dire avec une ſorte de vérité, que nous manions la foudre, puiſque nous faiſons voler en l'air un trait enflammé qui perce les animaux à de grandes diſtances, & qui les abat à nos pieds avant qu'il puiſſent être avertis par le bruit & par l'éclair qui accompagnent le coup.

Le Chev. Je juge par le plaiſir que je

Digitized by Google

Peint d'après Nature par Madel. Basseporte. J. C. Bach.

Le petit Erau

Digitized by Google

Peint d'après Nature par Madel. Bassepoïack.

L'Aserobier.

Digitized by Google

Digitized by Google

trouve à la chaſſe, qu'on fait grand tort aux autres à qui il eſt interdit. Pourquoi, je vous prie, le droit de chaſſe eſt-il communément réſervé à la nobleſſe ? LES BOIS.

Le Pr. L'homme ne peut vivre ſeul, & la ſociété qui lui eſt néceſſaire, ne pourroit ſubſiſter, ſi tous ceux qui la compoſent étoient armés. D'ailleurs la chaſſe ne convient pas au Peuple ; elle le détourneroit de ſon commerce, & de la culture de la terre. La chaſſe ne convient pas aux Eccléſiaſtiques ; ils ſont redevables de tout leur temps aux Peuples, qui ne les ont déchargés des ſoins pénibles de la vie par des aumônes ſi abondantes, que pour leur faciliter la priere, l'étude, & les fonctions de leur miniſtere. La chaſſe a été ſagement réſervée à ceux qui doivent par état gouverner & défendre les autres. Ils trouvent juſques dans le loiſir & dans les plaiſirs nobles qui leur ſont accordés, un moyen d'acquérir le caractere de force & de patience qui les doit diſtinguer. La chaſſe eſt pour eux une occaſion perpétuelle de devenir agiſſants, attentifs, prudents, terribles, & incapables de craindre ni la fatigue, ni le danger. Réſerve du droit de chaſſe.

Fin du ſecond Volume.

Digitized by Google

EXPLICATION

Des planches du Tome II.

Le Frontiſpice.

COmme Salomon, à la tête d'un Ouvrage qui roule tout entier ſur l'Hiſtoire naturelle, étoit l'exemple le plus propre à en autoriſer l'étude ; rien ne convenoit mieux au commencement de ce ſecond volume, qui embraſſe toute l'agriculture, que l'Empereur Probus, aux ſoins duquel nous devons les vins de Bourgogne, de Champagne, d'Eſpagne, & de Tokai. On l'a donc repréſenté, ſur le témoignage de Vopiſcus & d'Eutrope, occupé après ſes victoires à faire planter par ſes Soldats les vignes dont nous recueillons encore le fruit. On a ſuppoſé, pour mieux animer le tableau, que les Peuples avoient immortaliſé leur reconnoiſſance, en lui érigeant une colonne environnée de pampres, & ſurmontée d'une coquille pleine de raiſins, avec cette inſcription, où ils le louent, comme Horace & Virgile louent Bacchus, de nous avoir donné la joie avec la vigne.

PROBO. IMPERATORI.
PATRI. PATRIÆ.
LÆTITIÆ. DATORI.

Le Jardin d'hiver, page 12.

Les fleurs à oignon, comme tulipes, jonquilles, &c. mais ſur-tout les narciſſes & les jacinthes, réuſſiſſent dans l'eau avec le ſecours du feu de la cheminée. On les met ſur la tablette

Digitized by Google

en Novembre, & elles fleuriſſent en Janvier ou même plus tôt. On peut de temps en temps jetter un grain de nitre ou de ſel dans la caraffe. Les deux jacinthes qu'on voit ici ſont d'après celles qui ont été peintes en Hollande pour M. le Marquis de Gouvernet. La tige eſt de plus de quinze pouces, & chaque godet ou chaque fleur épanouie eſt de deux pouces & plus de largeur.

Les Parterres, pages 26, 29, & 36.

On a ponctué les maſſifs, les enroulements & autres pieces de gazon. Le parterre par découpés, & le parterre mêlangé ſont accompagnés de leur boſquet.

L'Anémone, page 53.

L'Anémone épanouie montre une touffe de béquillons qui s'arrondiſſent en maniere de dôme. C'eſt ce qu'on appelle la pluche.

L'Anémone vue d'un autre ſens montre ſon manteau, ou ſes cinq grandes pétales.

La Tulipe, page 53.

On en a abaiſſé une feuille pour laiſſer voir le piſtil qui s'éleve au cœur, & les pailletes, ou étamines rangées alentour, & ſurmontées de leurs ſommets. On a marqué ſur cette feuille ce que les connoiſſeurs y veulent.

A La couleur dominante. B Le panache. C Les raies noires qui aident à mieux détacher la couleur du panache, & qui le traverſent aſſez ſouvent.

L'Oeillet, page 67.

A Tige d'œillet piqueté. B La racine. C Marcotte. D Coup de canif dans l'endroit qu'il faut couder en terre, pour y prendre racine. E Petite fourche de bois pour aſſujettir la marcotte en terre.

Digitized by Google

Le Houx, page 90.

A Le feuillage du houx. B Le houx panaché. C Jeune branche de houx avec ſon fruit. Le houx varie beaucoup ſes eſpeces. D Le petit houx.

Le Pin, page 92.

A Branche de pin avec ſon feuillage & ſa pomme. B Bout de la même branche avec ſon feuillage & ſes chatons, ou étamines, d'où la pouſſiere tombe ſur les trompes de la pomme C pour y porter la fécondité. D Partie de la pomme briſée. E Le pignon, ou l'amande du pin tirée de ſa niche.

Terrein irrégulier, page 97.

A La cour, & les bâtiments. B Pont ſur le foſſé. C Tous les endroits ponctués ſont des allées garnies de gazon. D Grandes places toutes garnies de fleurs. E Salles de verdure. F Paliſſades. G Bois. H Berceau accompagné d'une terraſſe pour jouir de la vue de la campagne R. I Parterre à l'Angloiſe pour ſervir d'objet à une des deux ailes du bâtiment. K Grande allée placée ſous les fenêtres de l'autre aile, & prolongée dans la campagne. M Reſte de terrein mis en jardin coupé. N Reſte de terrein employé en melonniere. O Grand chemin. P Paliſſade abaiſſée pour unir l'allée K avec l'avenue alignée dans la campagne, & marquée Q. R La campagne. S Elévation du berceau H. Il eſt beaucoup mieux de ce caractere ſimple & champêtre, que d'être taillé & pincé plus régulierement.

Digitized by Google

Autre terrein irrégulier, page 98.

A L'entrée. B La grande cour. C Amphithéâtre de fleurs avec deux rampes garnies de vaſes pour ſervir d'objet en entrant. D Le bâtiment. E Le parterre en ſimple gazon, accompagné de deux paliſſades en arcades. F Boulingrin, &c. ſervant de vue à une des deux ailes. G, H, K Bancs, niches, ſalles, cabinets, & autres pieces de verdure de différent goût. I Paliſſade baſſe pour joindre l'allée avec l'avenue qui eſt dans la campagne R. L Les allées du potager. M Fauſſe entrée accompagnée de deux paliſſades, & garnie de deux plate-bandes qu'on orne de fleurs ou de vaſes. N Large foſſé, qui n'empêche point que la vue ne s'étende du bâtiment D juſqu'au bout de l'avenue qui commence après N. O Baſſe-cour. P Ecuries. Q Maiſons voiſines qui rompent le terrein. R La campagne. S Elévation des paliſſades qui bordent le parterre, & qui ſont percées en arcades.

Ces exemples peuvent ſuffire pour montrer combien on peut jetter d'agréments dans les terreins les plus irréguliers.

Le Preſſoir ordinaire, page 363.

A, B Socles, & autres pieces de ſupport. C Les jumelles. Ce ſont des montants qui s'enfoncent en terre, où ils ſont puiſſamment enracinés, & retenus par des pieces de traverſe chargées de maçonnerie. Ces montants ſont traverſés vers le haut par deux fortes pieces, dont l'inférieure eſt l'écrou, ou le réceptacle de la vis. D La vis avec ſa roue. E Le mouton, groſſe piece de bois ſur laquelle la roue appuie pour abaiſſer les moyaux, ou chantiers qu'on croiſe ſur les planches dont on a couvert le tas de raiſins F. G La maye, plancher ſur lequel on met

Digitized by Google

le tas de raisins F qu'il faut fouler. Il y a dans ce plancher une entaille, ou enfoncement avec un rebord ceintré pour recevoir la liqueur, & pour lui donner sa direction par une pente douce vers le tonneau qui la doit recevoir. La maye est appuyée sur un massif de maçonnerie pour résister à l'effort de la pression ; & ce massif est isolé en sorte qu'on puisse tourner en terre tout à l'entour pour visiter au besoin les fondements & les racines des jumelles, & pour donner de l'air à tous les bois. H La roue qui sert à abaisser la vis & le mouton sur les raisins.

Quand on veut faire usage du pressoir, on jette sur la maye une quantité de raisins proportionnée. Cet amas de raisins s'appelle *le sac*, ou *le pain*, ou *le tas*. On en forme un monceau plat de forme quarrée. On y étend trois perches, une au milieu, deux aux extrémités, moins pour tracer la place où il faudra faire les recoupes avec la pêle tranchante aux différentes serres, que pour présenter une assiette égale aux planches qu'on étend côte à côte par-dessus. Ensuite sur ces planches on étend trois, quatre, ou cinq chantiers, selon la grandeur du pressoir. Sur ce premier rang de chantiers on en place un second en croisant, & sur celui-là un troisieme : puis avec la roue de tour, on dévide la corde de dessus l'autre roue pour abaisser la vis & le mouton sur les chantiers.

I Boyau de cuir pour transvaser le vin d'une piece dans une autre. Il est terminé par deux tuyaux de bois, dont l'un s'applique au bas du tonneau, qu'il faut emplir ; l'autre à une grosse fontaine qu'on met au tonneau qu'il faut vuider. K Grand soufflet pour en chasser le vin lorsqu'il s'est mis de lui-même à niveau dans les deux pieces. L Le même soufflet vu de

Digitized by Google

ce profil. M Groſſe fontaine pour donner un prompt écoulement. N La quille, ou le bondon dont on ferme par le haut le tonneau nouvellement empli, afin que l'air extérieur arrête le vin, qui s'écouleroit lorſqu'on ôte le tuyau.

Le grand Preſſoir, page 365.

A, B Les ſocles, & autres pieces de ſupport. CC Jumelles. Les montants qui ſont à la gauche du Lecteur ſont les vraies jumelles, ou ſimplement les jumelles. Les montants moins élevés qui ſont à ſa droite, ſont les fauſſes jumelles. Au milieu, & au travers des fauſſes jumelles ſont les clefs, petites pieces de bois qu'on y paſſe pour ſervir de repos, ou d'appui aux arbres, & pour leur faire faire la baſcule au beſoin. D Les arbres, groſſes poutres qu'on aſſemble au nombre de deux au moins, ſi elles pouvoient être aſſez fortes; mais pour l'ordinaire de quatre, & même de ſix. E La vis, dont l'extrémité inférieure ſe nomme la mamelle. G La roue, qui, à l'aide de cinq ou ſix hommes, fait aller la vis dans un ſens ou dans un autre, pour faire monter ou deſcendre les arbres. H La cage, qui eſt un aſſemblage quarré de fortes pieces de bois, & garni intérieurement de maçonnerie. Cette cage a dix pieds de long ſur quatre & demi de large à chaque face. Elle peut monter & deſcendre dans le puits de maçonnerie, d'où l'on la voit ſortir. Elle peſe plus de trois mille livres. Cette cage, dans la ſituation où l'on voit le preſſoir, eſt à ſon repos. Elle poſe à terre, & avec les clefs des fauſſes jumelles, elle tient les arbres en équilibre & en repos. Quand on veut faire uſage du preſſoir, on commence par détourner la roue G, la cage demeure à terre. Mais l'effort de la vis fait

Digitized by Google

monter les arbres vers E, & leur doit faire faire la baſcule de l'autre côté. Lorſque les arbres ſont un peu abaiſſés à gauche dans les jumelles, on inſere de gros coins entre le lien des jumelles, & l'extrémité des arbres abaiſſés. Alors on tourne la roue dans un ſens contraire au premier, & on abaiſſe les arbres. Mais comme le tas de raiſins qui leur réſiſte leur ſert d'appui, le mouvement de la vis qui les abaiſſe avec peine, fait néceſſairement monter la cage. Ce poids de trois mille livres ſuſpendu de la ſorte à l'extrémité de ces longs arbres, en fait avec la vis un levier d'une force terrible, qui expédie vingt-cinq pieces de vin d'une ſeule cuvée ou d'un ſeul tas de raiſins en moins de quatre heures.

Il y a d'autres preſſoirs où la vis, au-lieu d'être appuyée ſur une cage, eſt entre deux taiſſons, ou longues pieces de bois fortement enracinées dans terre. Cette vis ne peut monter : mais à force de bras elle contraint les arbres à deſcendre. Nous épargnons au Lecteur le menu détail des autres pieces qui entrent dans la ſtructure des preſſoirs. Il ne s'agit pas ici de régler le travail d'un Charpentier.

Nous n'avons point donné la figure du preſſoir à coffre, parce que nous n'avons pu l'avoir juſte. D'ailleurs ce preſſoir avançant peu l'ouvrage, n'eſt guères en uſage dans les grands vignobles.

Digitized by Google

TABLE DES MATIERES

Du Tome II.

A.

ABricot, page 219
Faux-Acacia, Fig. page 84
Pêche admirable, 224
Ail, 251
Allées, 83
Alleluya, 245
Ambrette, 230
Ananas, Fig. page 211
Anémone, 49
Toutes ſes pieces, 50
Sa culture, 51
Son hiſtoire, 52
Plantes annuelles, 78
Arbres toujours verds, 88, *&c.*
Choix des arbres, 131
Arbres de tige, 176
Arbriſſeaux à fleurs, 79
Arec, 409
Arroche, 244
Artichauts, 256
Origine des Arts, 427
Aſperges, 253 & 255
Aune, 446
Fig. de l'Aune, 443
Avoine, 294
Poire Aurate, 219
Auvent pour les fruits, 124
L'Azerolier & ſon fruit, Fig. 450

B.

Baumes de Judée, du Pérou, de Copaü, &c. 414
Le Beau, ſource du beau, 16
Beuré, 226
Berceau, 88, & planche de la page 97
Bergamotte, 226
Bierre : maniere de la faire, 380
Le Bled, 289 & *ſuiv.*
Voyez-en les progrès dans la planche qui eſt à la page 477 du Tome III.
Structure du tuyau, 312
Conſervation du bled, 315

Digitized by Google

Différentes Boiſſons, 387
Les Bois, 391
Utilité du Bois, 397
Soupleſſe du Bois, 416
Fil du Bois, 419
Poli du Bois, 421
Maniere de planter un Bois, 438
Bon-Chrétien d'hiver, 231
Bon-Chrétien d'été, 220
Bordures dans les Potagers, 126
Bouleau, 446, Fig. 447
Bourrache, 245
Branches, Connoiſſance des Branches, 179 & 183
Faux-Broccolis, 246
Brugnoles, 233
Brugnon, 222
Bugloſe, 245
Buis, 447
Buiſſon, 135
Maniere de mettre un arbre en buiſſon, 177
Plantes bulbeuſes, 251

C.

Cacao, 405
Cachou, 408
Cadillac, 230
Caffé. Hiſtoire & uſage du Caffé, 401
Calville, 225 & 231
Cannelle, 410
Cardons d'Eſpagne, 258
Carottes, 241
Caſſolette, 220
Le Cedre, Fig. 88
Celeri, 248
Cendres. Leur utilité, 280
Cerfeuil, 249
Ceriſes précoces, 217
Chardons à Bonnetiers, 302
Charme, 443 & la Figure, 444
Charpenterie, 426
Charrue, 273
Chaſſe. Utilité de la chaſſe, 449
Pourquoi réſervée à la Nobleſſe, 451
Chaſſelas, 226
Châtaignier, 444 & Fig. 449
Bois de chauffage, 429
Chêne, 443
Sa figure avec celle du Chêne-verd, 442
Cheruis, 242
Chevreuſe, 224
Chicons, 247
Chicorée, 248
Choux, 245
Ciboule, 251
Cidre : maniere de faire le cidre, 385
Raiſins de la Ciotat, 226

Digitized by Google

Circulation alternative de la seve, 182
Cocos, 407
Colmart, 230
Concombre, 258
Cormier, 443. Fig. 446
Cornouiller, 443. Fig. 446
Costieres, 125
Côteaux, leur utilité, 322
Coudrier, 446. Fig. 448
Crepi, 122
Histoire de Furius Cresinus, 288
Cresson Alénois, & Cresson d'eau, 249
Cyprès, 88 & 447

D.

Distribution d'un potager, 125

E.

Eau. Choix de l'eau, 129
Echalotte, 251
L'Echasserie, poire, 230
Ecorces. Usage des Ecorces, 409
Engrais des terres, 277
Ce mot d'engrais est sur-tout d'usage quand on parle de bœufs, ou de moutons, ou de volaille. Nous l'avons risqué quelquefois en parlant des terres, au-lieu d'employer les termes de fumier, & d'ordures. On en voit bien la raison.
Epinars, 245
Epine d'hiver, poire, 230
L'Erable à feuille de plane, Fig. 448
Le grand Erable, ou faux sycomore avec sa graine, Fig. 450
Le petit Erable, 89. Fig. 450
Escourgeon, 294
Espaliers, 121
Disposition & hauteur des Espaliers, 132
Maniere de mettre un arbre en Espalier, 178

F.

Fécondité de la terre, ce qui la cause, 271
Feuilles, & leur usage, 181 & 398
Figuerie. Culture du Figuier, 200
Fil d'archal au-lieu de treillage, 123
Fleurs. Entretien I.
Destination des fleurs, 4
Leur multitude, 7
Leur beauté, *ibid.*
Leur succession, 10

Digitized by Google

Leur variété, 10
Leur forme constante, 15
Leur odeur, 18
Autres utilités, 20
La culture des fleurs, 24
Le théâtre de fleurs, 31
La pyramide de Fleurs, 32
Fraises hâtives, 217
Le gouvernement des Fraises, *ibid.*
Framboises, 218
Frene, Fig. 443
Froment, 293
Histoire des Forêts de France, 431
Eaux & Forêts, 433
Fruiterie, 147
Fruits. Entretien IX, 215
Fruits confits, 232
Fruits secs, 233
Origine de quelques Fruits, 236
Maniere de colorer les Fruits, 221
Fruits variés selon les saisons, 261
Succession des Fruits, 215
Fruits de terre, 253
Fruits : pourquoi plus parfaits dans les Villes, 223
Poire de Fusée, 220
Fumier. Sa métamorphose, 282

G.

Garance, 301
Gaude, *ibid.*
Gennetin, 227
Vin de Genievre, 387
Géranion triste, 19
Poire de Saint-Germain, 230
Gommes, 415
Graines, 399
Greffe, 158
Greffe en fente, 159
En couronne, 161
A emporte-piece, *ibid.*
En flûte, 162
En écusson, 163
A la pousse, 165
A œil dormant, 166
— En approche, *ibid.*
— Sur racines, 168
Greffe des différentes especes d'arbres, 170
La Grenadille, Fig. 80
Guede, ou pastel, 300

H.

Haricot, 252
Herbes odoriférantes, 250
Herse, 276
Le Hêtre, 443. Fig. 450
Le Houblon, 300
Le Houx, 448 Fig. 90
Huile, 209 & 400
Graines huileuses, 299
Hydromel, 389

Digitized by Google

I.
L'Art des Jardins, 93
Eloge du Jardinage, 99
Jardin coupé, 143
Le Jardin d'hiver, ou plantes bulbeuses qu'on fait épanouir dans l'eau durant tout l'hiver, Fig. 12 *Voyez* l'explication.
L'if. Fig. 91
Insectes ennemis de la vigne, 353
Ipreau, Fig. 84
La Julienne, 74
L.
Le Labourage, 265
Les différents Labours, 274
Usage du Lagetto, 411
Les Laitues, 247
Les Légumes, 235
Vrais Légumes, 252
Culture des Légumes, 238
Serre des Légumes, 151
Le Liege, 412
Dangers des Liqueurs, 390
Louis XIV. protecteur du Jardinage, 103
M.
Pêche Magdelaine, 221
Maïs. La figure, 297
Marne, 283
Marqueterie & Menuiserie, 421
Martin sec, 230
Melon. Culture, 258
Messire-Jean, 229
Millet, 296
Mirabelle, 219 & 233
Prune de Monsieur, ou de Tours, 220
Moissons. Moissonneurs, 315
Mottes de tan, 410
Muscade & Macis, 401
Petit Muscat, poire, 219
Muscat-Robert, poire, 220
Raisins Muscats, 227
Maniere de perfectionner le Muscat, *ibid.*
N.
Navets, 242
Navigation, 427
Noyer, 445
O.
Œil à bouton, 180
L'Œillet, 67
Marcotte d'œillet, 69
Œilletons, 71
Oignons, 251
L'Olivier franc, & l'Olivier sauvage, Fig. 208
Orangerie, 191
Culture de l'Oranger, *ibid.*
Punaises de l'Oranger, 198
L'Oreille d'ours, 45

Digitized by Google

Culture, hiſtoire, & qualité de l'oreille d'ours, 46
Orme, 444
L'Orme à grande feuille, ou l'Ipreau, Fig. 84
Le petit Orme, Fig. 444
Oſiers, 446

P.

Paliſſades hautes & baſſes, 89
Panais, 241
Panis, 296
Parcs de brebis, 279
Parterre en bois peint, 25
Parterre en broderie, 26
Parterre de gazon, ou à l'Angloiſe. *Voyez* l'avis qui eſt à la fin de cette Table, 27
Parterre mélangé, 29
Parterre par découpés, 30
Accompagnement des Parterres, 82
Pavi, 222
Premieres Pêches, 219
Autres Pêches, 221
Pépiniere, 145
Perſil. Ses eſpeces, 245
Le Peuplier, 446. Fig. 445
Pilotage, 425
Pimprenelle, 249
Le Pin, 447. Fig. 92
Planches des Potagers, 128
Planches en ados, 128
Le Plane, ou Platane, Fig. 86 & 444
Planter, (maniere de) 135
Plantes potageres, 240
Poireaux, 251
Poirée, ou bette, 244
Poires d'hiver. Maniere de les colorer, 225
Ponche, boiſſon, 389
Le Potager, 104
Ordonnance du Potager, 113
Potirons, 258
Pourpier, 249
Le Preſſoir à vin, & les inſtruments du ſoutirage, Fig. 363
Le grand Preſſoir, Fig. 365
Meule à écraſer les Pommes, 385
Preſſoir à verjus, 387
Prunes, 220

Q.

Quinquina, 410
Quintynie, (M. de la) 236

R.

Racines d'arbres. Leur uſage, 415

Digitized by Google

Racines de légumes, 241
Raisins, 226
Raisins de Corinthe, & autres, 227
Maniere de conserver le Muscat, & tout autre raisin, 228
Rapin, (les Jardins du P.) 99
Raves, ou Raiforts, 242
Reine-Claude, prune, 221
Renoncule, 63
— Semi-double, *ibid.*
— Son histoire, 66
Résine, 413
Riz, 296
Rocambole, 251
Rosiers : leur gouvernement, 81
Roussélét de Rheims, 222 & 223
Royale d'hiver, poire, 231

S.

Safran, espece de crocus, 299
Salades, & fournitures, 247, 250 & *suiv.*
Salsifis, 241
Salviati, poire, 220
Le Sapin, & sa pomme écailleuse, Fig. 90 & 447
Sarrasin, bled, 296
Saule, 446
Scorsonere, 241
Seigle, 294
Semailles, 289.
Semences : leur préparation, 290
Senevé, 300
Serres, (les différentes) 147
La Serre à feu, 152

T.

Tabac; son histoire, 303
La Taille des arbres, 175
Instruments pour la taille, 190
Le Tan, 409
Taupinambours, 243
Terreins irréguliers, maniere de les employer, 93. Fig. des pages 93, 94, 97, & *suiv.*
Terrasses, 91
Terres, division des Terres, 113
Mélange des Terres, 116
Terres écobuées, ou pelées, 280
Variété des Terres relative à celle des grains, 269
Source de la fécondité des Terres, 271

Digitized by Google

Le Tilleul, 86, 446, & la Fig. 447
Le Tour, 423
Prune de Tours, ou de Monsieur, 220
Trains, 416
Travail, nécessaire comme le pain, 268
Treillage, 123
Le Tremble. Figure, 445
Tremois, 296
Truffes, 243
Tulipe, 53
Culture & connoissance, *ibid.*

V.

La métairie du P. de Vaniere, 99
Vanille, 406
Vases, 33
Verdures, ou herbes de cuisine, 244
Verger, 144
Verte-longue, poire, 226
Arbres toujours verds, 88, 90, *&c.*
La vigne. *Entr. XIII.* 21
Le vin. *Entr. XIV.* 357
Virgouleuse, 230
Vues, 95

Fin de la Table du second Volume.

Avis sur les Parterres à l'Angloise.

LE parterre à l'Angloise dont on peut voir un modele au Palais Royal, demande de très-grands soins.

1. Il faut lever le gazon sur les rideaux ou autres lieux où les brebis vont paître fréquemment, parce que leurs morsures exterminent la grande herbe, & ne laissent venir que la petite espece.

2. Il faut rapporter, plaquer, & tailler les pieces, &c.

3. On les foule, non avec le roule à Avoine, qui est trop foible, mais avec un cylindre de pierre, ou avec deux roues de carrosse revêtues de fortes membrures, & formant ainsi un gros tambour, dont la pression souvent réitérée, empêche chaque touffe de pousser par le milieu, & rabat les petites mottes formées par le travail des vers.

4. Il faut faucher souvent, ôter l'herbe non avec le rateau, mais avec le balai, & rouler aussi-tôt.

5. Au printemps & en été, il est nécessaire de faucher une fois en quatre jours; en automne une fois en huit; en hiver tous les quinze jours.

6. On arrose dans les sécheresses, mais rarement.

Digitized by Google

7. Dans les parcs & dans les jardins très-ſpacieux, on peut de temps en temps introduire des brebis ſur le gazon qu'on veut entretenir fin.

Avis ſur les Arbriſſeaux à fleurs.

LA Grenadille, qui eſt une fleur d'une beauté ſinguliere & de très-bonne odeur, nous a paru devoir trouver ſa place page 80, vis-à-vis l'article des arbriſſeaux à fleurs, parce qu'elle vient en abondance ſur un arbriſſeau aujourd'hui aſſez commun, qu'on peut paliſſer en berceau pour l'été.

Pour le printemps on peut employer ou en berceau, ou par forme d'eſpalier, ou en demi-pile, l'arbre de Judée dont les fleurs ſont de la couleur de celles du pêcher. L'Ebénier fait alors un effet admirable par ſes groſſes grappes de fleurs jaunes. L'effet en ſera incomparablement plus beau ſi on le mêlange avec l'arbre de ſainte Lucie, qui donne des doubles fleurs blanches. Il y a bon nombre d'autres arbuſtes étrangers qui donnent de très-belles fleurs, & qui viennent fort bien en pleine terre. On peut en avoir des graines au Jardin du Roi. Nous ſommes encore redevables aux ſoins de nos ſavants Botaniſtes, de pluſieurs arbres étrangers très-propres à orner les jardins en automne par les brillantes couleurs de leurs fruits. Tel eſt en particulier le Buiſſon ardent.

Je ne dis rien de quantité de plantes rampantes & annuelles, tirées de nos Colonies, qui tout auſſi-bien que la Capucine ſimple & la Capucine double, qui viennent du Canada, nous donnent à peu de fraix de très-jolies décorations.

ORDRE DES PLANCHES DU TOME II. du Spectacle de la Nature.

LE Frontiſpice. Probus.
Le Jardin d'hiver, *page* 12
Parterre en broderie, 26
Parterre mêlangé & à l'Angloiſe, 29
Parterre mêlangé & par découpés, 30
L'Oreille d'Ours, 46

Digitized by Google

La Tulipe & l'Anémone, 53
La Renoncule ſemi-double, 63
L'Œillet, 68
La Grenadille, 80
Le faux Acacia, l'Orme, 84
Le Plane, 86
Le Cyprès & le Cedre, 88
Le Houx, 90
Le Sapin, & l'If, *ibid.*
Le Pin, 92
Terrein long, &c. 93
Arrangement d'un terrein, &c. 94
Terrein irrégulier, 97
Emploi d'un terrein irrégulier, 98
L'Olivier, 208
L'Ananas, 211
Le Maïs, 297
Le Preſſoir ordinaire, 363
Le gros Preſſoir, 365
Meule à écraſer les pommes, 385
Preſſoir à écraſer les pommes ou le verjus, 387
Le Chêne, ou le Chêne verd, 442
Le Frêne, & l'Aune, 443
Le petit Orme, & le Charme, 444
Feuillages du Tremble, & du Peuplier, 445
Le Cornouiller, & le Cormier, 446
Le Tilleul, & le Bouleau, 447
Le Coudrier, & l'Erable à feuille de Plane, 448
Le Châtaignier, 449
Le Hêtre, & le petit Erable, 450
Le grand Erable, & l'Azerolier, *ibid.*

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google